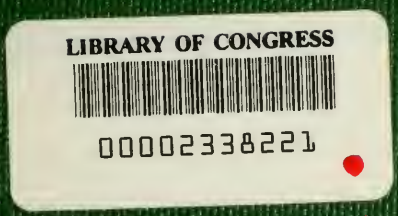

LIBRARY OF CONGRESS
00002338221

Granit Stahl Geschirr.

Wie der Handwerker und Mechaniker der besten Werkzeuge bedarf, um die beste Arbeit zu produziren, so braucht

der gute Koch

das vollkommenste Geschirr, um die besten Resultate in der Kochkunst zu erzielen.

Es giebt nur **ein** „bestes" und das ist

Kieckhefer's

Granit Stahl Geschirr.

Als absolut rein garantirt.

Verlangt vom Händler Granit Stahl Geschirr und nehmt kein anderes.

Fabrizirt von

Kieckhefer Bros. Company

Milwaukee, Wis.

Zeit-Tabelle.

(Time Table.)

Kochen (Fleisch—Meat).

Beef á la Mode	3— 4 Stunden.
Geflügel auf das Pfund	20—30 Minuten.
Hammelfleisch, das Pfund	15 „
Hühner, das Pfund	15 „
Kalbfleisch	2— 3 Stunden.
Kaldaunen (Tripe), das Pfund	3— 5 „
Lammfleisch	1— 2 „
Puter, das Pfund	15 Minuten.
Rauchzunge	3— 4 Stunden.
Rindfleisch, gepökeltes (corned beef)	3— 4 Stunden.
Rindfleisch, gesalzenes, d. Pfd	3— 4 „
Rindfleisch, saures, das Pfund.	30 Minuten.
Schinken, das Pfund	18—20 „
Austern	3— 5 „
Eier, weiche	3— 5 „
Eier, harte	10—20 „

Kochen (Gemüse—Vegetables).

Austernpflanze	45—60 Minuten.
Blumenkohl	30—45 „
Bohnen	45—60 „
Bohnen, Lima=	30—40 „
Bohnen, Stangen=	45—60 „
Erbsen, grüne	10—20 „
Hafergrütze	1— 2 Stunden.
Kaffee	3— 5 Minuten.
Kartoffeln	20—30 „
Kohl	20—30 „
Kohl, Winter=	1— 2 Stunden.
Macaroni	20—30 Minuten.
Mais, grünes	10—12 „
Maisgrütze	1— 2 Stunden.
Melonenkürbis (squash)	20—30 Minuten.
Pastinaken	30—45 „
Reis	20—30 „
Rüben, gelbe (carrots)	30—40 „
Rüben, rote	30—40 „
Rüben, weiße	30—45 „
Sellerie	20—30 „
Spargel	10—20 „
Spinat	20—30 „
Tomaten	10—20 „
Weizengrütze	1— 2 „
Zwiebeln	30—40 „

Kochen (Fisch—Fish).

Barsch, schwarzer, das Pfund	10 Minuten.
Butte, das Pfund	15 „
Hummer, das Pfund	30—40 „
Lachs, das Pfund	10—15 „
Schellfisch, das Pfund	6 „
Stockfisch, das Pfund	6 „

Braten (Fleisch—Roast Meat).

Auerwild	20—25 Minuten.
Ente, zahme	45 „
Ente, wilde, im sehr heißen Ofen	15 „
Filet, im heißen Ofen	30 „
Fleisch, gedämpftes	3— 4 Stunden.
Gans, das Pfund	18 Minuten.
Hammelkeule, gut gebraten, das Pfund	10 „
Hammelrücken, das Pfund	9 „
Hammmelschulter, gefüllte, das Pfund	15 „
Huhn, das Pfund	15 „
Kalbsmilch	10—20 „
Kalbfleisch, das Pfund	18—20 „
Lammfleisch, recht gar, das Pfund	15 „
Leber, ganze	2 Stunden.
Puter, sehr groß	3 „
Puter, 8 Pfund	1¾ „
Rebhuhn	35—40 Minuten.
Rindfleisch, Blattstück, d. Pfd	12—15 „
Rindfleisch ohne Knochen, gerollt, nicht ganz durchgebraten, das Pfund	12—15 Minuten.
Rindfleisch, sehr gar, das Pfund	12—15 „
Rindfleisch, Rippenstück, das Pfund	8—10 „
Schweinefleisch, das Pfund	30 „
Vögel, kleine, im heißen Ofen	15—30 „
Wildbret, das Pfund	10 „
Fische, große, etwa	1 Stunde.
Fische, kleine	20—30 Minuten.

Rösten (Broiling).

Auerwild	15 Minuten.
Fische, kleine	5—10 „
Fischschnitten	5—10 „
Forelle	15—25 „
Hammel=Cotelette, französisch	8 „
Hammel=Cotelette, englisch	10 „
Junge Hühnchen	20 „
Maifisch (shad)	15—20 „
Nesttauben	10—15 „
Schellfisch	15—25 „
Stake, 1 Zoll dick	8—10 „
Stake, 1½ Zoll dick	10—15 „
Wachteln	8—10 „

Backen (Baking).

Auflauf (custard), langsam backen	1 Stunde.
Biscuits	20 Minuten.
Brod	1 Stunde.
Kuchen	20—25 Minuten.

„Was sagt Davidis Kochbuch?“

Praktisches Kochbuch

für die

Deutschen in Amerika.

Zuverlässige und selbstgeprüfte Anweisungen
zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen und Getränke, zum
Backen, Einmachen etc.

Nach der 36. Auflage des deutschen Kochbuches der

Frau Henriette Davidis

bearbeitet von

Frau Hedwig Voß in Chicago.

Zweite Amerikanische Ausgabe.

Vermehrt und verbessert durch Aufnahme von Recepten zu den in Amerika landesüblichen Speisen, von Brod, feinem Backwerk, Eingemachtem, Getränken, und durch Uebertragung des deutschen in amerikanisches Maß und Gewicht sowie durch Hinzufügung einer Krankenkost, ferner durch Kaffee- und Theegesellschaften und einer Anleitung zum Servietten falten.

Reich illustrirt.

LIBRARY OF CONGRESS
OFFICE OF
NOV 30 1897
Register of Copyrights.

Milwaukee, Wis.
Geo. Brumder's Verlag.

TWO COPIES RECEIVED
607230

TX721
.B255

Entered according to act of Congress, in the year 1897, by

GEORGE BRUMDER,

In the Office of the Librarian of Congress at Washington, D. C.

Vorwort.

Wenn wir jetzt, nach 18 Jahren, eine neue Auflage unseres zur Zeit seitens des deutsch-amerikanischen Publikums so gut aufgenommenen **„Praktischen Kochbuches der Frau Henriette Davidis"** herausgeben, so geschieht dies nicht allein deshalb, weil seitdem so viele **Auflagen** des neuen und verbesserten deutschen „Davidis-Buches" erschienen sind, sondern auch, weil in der Reihe der Jahre viel Neues in der amerikanischen Küche aufgetaucht ist, was verdient, in unser deutsch-amerikanisches Kochbuch aufgenommen zu werden.

Der Name der Frau **Henriette Davidis** steht in der deutschen Küche und bei der deutschen Hausfrau sehr hoch, doch hat ein durchaus deutsches Kochbuch, selbst dann, wenn Maße und Gewichte umgerechnet sind, für eine amerikanische Hausfrau nicht den richtigen Werth.

Ein deutsches Kochbuch in Amerika soll nicht deutsch oder amerikanisch, sondern **deutsch-amerikanisch** sein. Es soll das Gute, Zuträgliche und Wohlschmeckende aus der deutschen Küche herübernehmen, ohne damit das gleichgute Einheimische oder durch klimatische Verhältnisse und die Produkte unseres amerikanischen Heimathlandes Bewährte zu vernachlässigen. Es hat uns dies bei der Herstellung der ersten Auflage unseres Davidis Kochbuches als wichtigste Aufgabe vorgelegen, und wir machen es uns bei dieser zweiten verbesserten Auflage ebenfalls zur Hauptbedingung.

Es ist uns gelungen, eine tüchtige Dame aus deutsch-amerikanischem Kreise in Frau **Hedwig Voß** aus **Chicago** für die Neubearbeitung unseres Kochbuches zu gewinnen, und diese Dame hat mit der richtigen Kenntniß, sowie einer befähigten Feder, das Schwierige einer solchen Aufgabe zu voller Zufriedenheit zu lösen gewußt und es verstanden, aus der alten Auflage unserer „deutsch-amerikanischen Davidis" mit Zugrundelegung der neuesten deutschen, 36. Auf-

lage dieses Kochbuches, nebst Benützung der vorzüglichsten amerikanischen Quellen ein neues, vollkommenes Hülfsbuch und einen gediegenen Rathgeber für jede deutsche Hausfrau in Amerika zu schaffen! —

Mit großer Sorgfalt wurden besonders die Abtheilungen **Backen** und **Einmachen** durchgearbeitet und bedeutend vervollständigt. Neu hinzugefügt wurden unserm Buche die Artikel über **Brodbacken, die Verwendung von Resten, Lunch-Gerichte, Sandwiches** und **Toasts,** sowie **Candies.** Auch die Abtheilung „**Speisen für Kranke**" erhielt eine neue Umarbeitung und Zusätze geeigneter, stets verwendbarer und erprobter Recepte. In Bezug auf **Anordnung von Gesellschaften** werden im Anschluß an das früher Vorliegende manche nützliche und zeitgemäße Rathschläge ertheilt. —

Während unsere frühere Auflage, wie auch das deutschländische Buch, keine Illustrationen aufweist, so haben wir diese neue Auflage noch im Besonderen verbessert, daß wir nahezu 100 Abbildungen bringen. Hauptsächlich wird das Tranchieren von Fleisch und Geflügel bildlich wiedergegeben, sowie Kräuter, Fische, Geflügel u. s. w., welche in der Küche allgemein bekannt sein sollten, im Bilde vorgeführt.

Unser Kochbuch ist für eine gute, bürgerliche Küche berechnet und wird als solches überall da Eingang finden, wo man darauf bedacht ist, **gut zu kochen** und dabei **haushälterisch** zu verfahren.

Durch ein vollständiges deutsches und englisches alphabetisches Register am Schlusse des Buches ist es Jedem ermöglicht, sich mit Leichtigkeit in den 2300 Recepten, welche unser Buch enthält, zurecht zu finden.

Besonderen Dank sprechen wir Frau Mathilde Goes, Herrn F. A. Hoffmann und Frau, sowie einer Anzahl Damen in Milwaukee und Chicago für deren freundliche Mitarbeiterschaft aus.

So möge denn unser neues Kochbuch zu manchem Haushalt sich die Thüre öffnen und manch' junger Hausfrau ein treuer Begleiter in dem neuen Hausstande sein.

Die Verlagsbuchhandlung.

Milwaukee, im Oktober 1897.

Einleitung.

(Introduction.)

A. Wie man die verschiedenen Fette verwendet.

(How to use various kinds of Fat.) (Shortening.)

In Haushaltungen, wo man mit einer guten Zubereituug auch Wirthschaftlichkeit zu verbinden sucht, kann neben anderen Ersparnissen auch beim Gebrauch der Butter gespart werden. Zu dem Zweck kann verschiedenartiges Fett, als: Nierenfett, Schweineschmalz, Puter- (Turkey), Gänse- und Entenfett, Suppen-, Rauchfleisch-, Schinken- und Hammelfett zweckmäßig angewendet werden, was alles in Haushaltungen, wo für Abwechslung der Fleischspeisen gesorgt wird, vorkommt. Da aber ein unpassender Gebrauch der Fettsorten die damit zubereiteten Speisen ganz und gar unschmackhaft macht, so möchte es noch wenig Geübten angenehm sein, hier eine Angabe über die passende Anwendung des verschiedenartigen Fettes zu finden.

Gute Butter ist der feineren Küche zu verschiedenen Speisen unentbehrlich; indeß ist es eine irrige Meinung, zum Wohlgeschmack der Gemüse und Braten solche nicht beschränken zu dürfen. Bei den oft hohen Butterpreisen hat man das in der englischen Küche übliche Rinds- oder Nierenfett als Ersatzmittel schätzen gelernt.

Es möge nun zuerst von dem passenden Fette zu Fleischspeisen die Rede sein, wobei gerathen wird, gebratenes Fett nicht wieder zum Braten anzuwenden; zum Kochen ist es jedoch vorzüglich. Alles verdorbene Fett aber, wie es auch heißen möge, sollte niemals für die Küche benutzt werden, dasselbe macht die Speisen, wenn es gebraucht wird, unschmackhaft und schadet zugleich der Gesundheit.

Bei Gemüsen, wozu man Butter und Fett anzuwenden wünscht, tritt der Buttergeschmack stärker hervor, wenn man das Gemüse mit Fett kocht und kurz vor dem Anrichten etwas Butter, in Stückchen zerteilt, auf das Gemüse legt.

Zu Roast-Beef oder Ochsenbraten, nach englischer Weise zubereitet, ist frisches, in Würfel geschnittenes Nierenfett selbst der Butter vorzuziehen. Das darin gebratene Fleisch wird ungleich milder und saftiger, und die Sauce, von der man beim Anrichten größtentheils das Fett entfernt, erhält einen kräftigen und angenehmen Geschmack und liefert einen guten Extrakt zu Kraftsuppen. Zugleich wird das Fett so sehr verbessert, daß man solches statt Butter zu allen gewöhnlichen Gemüsen verwenden kann. Ueberhaupt ist frisches, über Nacht in Wasser gelegtes, dann fein gewürfeltes Nierenfett sowohl zum Braten als auch zum Kochen dem ausgebratenen Nierenfette vorzuziehen.

Kalbsbraten erhält in reichlich Butter gebraten den feinsten Geschmack, besonders auch die Sauce; indeß kann man zur Ersparniß der Butter einige Scheiben geschnittenen guten Speck, welcher keinen Rauchgeschmack haben darf, darunter und darüber legen, auch einen Teil der Butter und zwei Teile reinschmeckendes Schweineschmalz oder Nierenfett zusammen in der Bratpfanne kochen lassen, bevor der Braten hineingelegt wird.

Reh- und Hirschbraten kann man sehr gut mit halb Butter, halb Speck zubereiten; zu Hasenbraten aber wende man in der feinen Küche möglichst nur Butter an; im übrigen kann zur Hälfte Speck, Schmalz oder Nierenfett gebraucht werden.

Bei Hammelbraten läßt sich die Hälfte der Butter durch Speckwürfel ersetzen; für gewöhnlich kann Nierenfett zum Braten dienen.

Puter (Turkey) und Kapaune werden saftiger und können beim Braten dadurch heller erhalten werden, daß Speckscheiben darunter gelegt und auf die Brust gebunden werden; übrigens nehme man Butter.

Küken (junge Hähne), Enten und Tauben erfordern reichlich Butter; doch kann viel erspart werden, wenn man sie in einem passenden glasirten Geschirr langsam und fest zugedeckt brät, wobei auch einige Speckscheiben zum Unter- und Darauflegen gebraucht werden können. Zugleich dient ein solches Braten dazu, das Geflügel heller zu erhalten, was den Wohlgeschmack desselben erhöht.

Zu Krammetsvögeln oder Beefsteaks kann die Butter mit fein gehacktem Nierenfett zu gleichen Teilen vermischt werden.

Zu gekochtem Fisch gehört für die feinere Küche ohne weiteres reichlich Butter; für die gewöhnliche kann eine Senfsauce mit Nierenfett gekocht und beim Abnehmen rohe Butter stückenweise durchgerührt werden.

Bei Fricassee's ist die Butter nicht wohl zu entbehren.

Fricabellen von rohem Fleisch und Kalbsleber sind in Butter gebraten am wohlschmeckendsten; doch kann bei ersteren die Butter mit frischem Nierenfett, bei letzterer mit langsam ausgelassenem Speck oder auch Schweineschmalz vermischt werden.

Zum Braunmachen eines
Sauerbratens oder frischen Rinderbratens ist Nierenfett anzuwenden.

Eine Gans wird in ihrem eigenen Fett gebraten und paßt solches, so wie auch Puterfett, ganz vorzüglich zu grünem und braunem Winterkohl. Doch muß die Gans, sowie der Puter (Turkey), nicht zu stark gebraten werden—das starke Braten verdirbt das Fett und macht das Fleisch trocken und unschmackhaft. Das ausgebratene sogenannte Flaumfett der Gans wird in einigen Gegenden im Winter teils zur Ersparung des Baumöls, teils des Wohlgeschmacks wegen, geschmolzen zu Kartoffelsalat angewendet; es gehört jedoch in letzterem Falle dazu ein daran gewöhnter Geschmack. Auch wird wohl eine warme Speckfauce zu Kartoffelsalat genommen.

Was nun die Gemüse betrifft, so ist zu Scorzonern, (Schwarzwurzeln) oder Oysterplant, Rosenkohl, Spargel, jungen Erbsen, frischen Wurzeln (Möhren) und jungen Kohlrabi gute Butter nicht wohl zu entbehren. Wo man zur Beihülfe von Fett genöthigt ist, da nehme man zu den beiden letzteren Gemüsen halb Butter, halb gutes Nierenfett, oder halb Butter halb dicken Luftspeck, welcher in kleine Würfel geschnitten, sehr fein gehackt und roh mit Butter vermischt wird.

Zu rothem Kohl ist das Fett einer gebratenen Ente, einer Bratwurst, auch gutes Braten- oder Nierenfett und zuletzt etwas Butter, sehr passend.

Frisches, klein gehacktes, sowie auch gut ausgebratenes Nierenfett ist zu späten Wurzeln (gelbe Möhren), weißen Rüben, Steckrüben (Kohlrabi in der Erde), Bietsbohnen, frischem Kappus (weißer Kohl) und Kartoffelsuppe passend, doch ist es gut, kurz vor dem Anrichten ein Stückchen Butter in Mehl gewickelt durchzukochen.

Suppenfett kann bei späterem Hinzugeben von etwas Butter gleichfalls zu Wirsing, Kappus, Rüben, Wurzeln, Steckrüben angewendet werden.

Sauerkraut (eingemachter Kohl) ist mit Butter, Schmalz und Nierenfett zu gleichen Theilen gekocht besonders schmackhaft. Auch ausgebratener Speck, welchen man vor dem Umrühren des Gemüses mit 1—2 rohgeriebenen Kartoffeln durchkochen läßt, ist ausgezeichnet.

Die Fettsorten, welche bei Sauerkraut anzuwenden sind, passen auch zu den übrigen eingemachten Gemüsen.

Gutes Schinken- und Rauchfleischfett nebst der Brühe, frisch und nicht salzig, kann zu Graupensuppe mit Kartoffeln, Erbsen-, Bohnen- und Kartoffelsuppe verwendet werden. Im Sommer verdirbt das Füllfett sehr bald; es ist also nöthig, solches sofort in den Keller zu stellen und, falls nicht in den ersten zwei Tagen Gebrauch davon gemacht werden möchte, die Brühe ganz rein darunter abzugießen und das Fett gut durchkochen zu lassen.

Hammelfett, die schlechteste aller Fettsorten, ist schwierig anzuwenden und paßt eigentlich nur für Rüben. Uebrigens ist, wo sehr viel Hammelfett vorkommt, zu rathen, dasselbe zum Seifenkochen zu verkaufen oder zu diesem Zweck selbst Gebrauch davon zu machen.

Von kleinen Vorräthen verschiedenen Fettes, wie sie besonders nach einem Gesellschaftsessen vorkommen, schmelze man die passenden Sorten zusammen und verbrauche sie nach ihrer Art.

Das Ausbraten des Nierenfettes ist beim Einschlachten unvergleichlich; im Uebrigen gebrauche man das Fett möglichst frisch.

Jedes Fett muß, wenn es sich gut erhalten soll, an einem kühlen, luftigen Orte, mit einem durchstochenen Papier zugebunden, aufbewahrt werden. Sollte Brühfett sich verändern, was leicht geschieht, wenn beim Abfüllen das Geringste von Brühe oder Sauce dazu gekommen ist, so würde ein Umschmelzen nothwendig sein.

Um Salatöl vor strengem Geschmack zu bewahren, gebe man zu einer Flasche Oel 2—3 Eßlöffel getrocknetes Kochsalz, schüttele es zuweilen durcheinander und stelle die Flasche, offen stehend, an einen kühlen Ort. Hierdurch verbessert es sich ungemein und wird vor ranzig werden bewahrt.

Ein gutes Ersatzmittel des Baumöls finden wir im Mohn- und Buchöl, doch muß es kalt ausgepreßt worden sein.

Fett zu reinigen. — Fette aller Art (Schweineschmalz, Rinds- und Hammelstalg, Rindermark ꝛc.) erhält man von der reinsten Beschaffenheit und der feinsten Qualität, wenn man sie auf folgende Weise behandelt: 25 Pfund frisches, in gelinder Wärme ausgeschmolzenes Fett werden mit 4 Unzen Kochsalz und 2 Unzen Alaun unter Umrühren allmälig bis zum Sieden erhitzt (am besten in einem Wasserbade, d. h. indem das Gefäß auf einem Strohkranze oder dergl. in einem andern Gefäße mit siedendem Wasser steht) und der entstehende Schaum abgenommen. Dieser Schaum, der an der Oberfläche sich bildet, besteht eben aus Eiweis, Häuten, Blut- und Fleischtheilen, welche die Verderbniß des Fettes beschleunigen, weßhalb sie sorgfältig zu entfernen sind. Man läßt es so einigemal aufwallen und seiht es dann durch feine Leinewand in einen tiefen Topf, und nachdem es in diesem etwa 2 Stunden gestanden hat, gießt man es von den zu Boden gefallenen Unreinigkeiten in den Topf zurück.

In diesem erhitzt man es wieder mit 1 Quart Rosenwasser und 2½ Unzen gepulvertem Benzoeharze zum schwachen Sieden, währenddem der entstehende Schaum wieder sorgfältig abgenommen wird. Nach ungefähr 1 Stunde, wenn kein Schaum mehr entsteht, wird das Feuer unter dem Kessel gelöscht, das Fett etwa 4 Stunden in Ruhe gelassen und dann klar von dem darunter befindlichen Wasser abgegossen. So gereinigtes Fett hält sich selbst in unverschlossenen Gefäßen, ohne ranzig zu werden.

Wo dies ganze Verfahren für kleine Quantitäten ꝛc., zu umständlich sein sollte, behandle man gutes Schmalz oder sonstiges Fett wenigstens mit Benzoe, welches die Eigenschaft hat, das Ranzigwerden des Fettes zu verhindern. Man

nimmt zu diesem Zwecke auf die Unze Fett 20 Tropfen Benzoetinktur, erhitzt auf Sand oder im Wasserbade und filtrirt das flüssige Fett durch reinen Flanell. So behandeltes Fett wird ganz besonders empfohlen zur Bereitung von Salben, die man gegen allerlei Hautkrankheiten verwenden will, und wo es daher von größter Wichtigkeit ist, daß nicht ranziges Fett durch seinen Reiz schade.

B. Ueber Eis und Eisschränke und Aufbewahren der Speisevorräthe.

(Ice and Ice Boxes and Preserving of Provisions.)

Künstliche Eisbereitung im Hause. Es wird jeder Hausfrau angenehm sein, zu erfahren, auf welche Weise sie schnell etwas künstliches Eis bereiten kann. Hier das Recept: Man nehme einen irdenen Topf, gieße 3 Unzen Schwefelsäure und knapp 1½ Unzen Wasser hinein und füge 1 Unze schwefelsaure Soda hinzu. In diese Mischung, die natürlich auch in größerer Menge hergestellt werden kann, stelle man ein kleineres Gefäß, welches das zum Gefrieren zu bringende Wasser enthält, decke es zu und drehe das Ganze leicht hin und her, damit die Kältemischung in Bewegung bleibt. In wenigen Minuten wird das Wasser in dem kleinen Gefäß zu Eis geworden sein. Dieselbe Lösung läßt sich mehrere Male verwenden.

Ueber Eisschränke. Im Hochsommer wird es nöthig, den Eisbehälter eines solchen Schrankes täglich neu zu füllen, bei minder hoher Temperatur ist dies im allgemeinen nur jeden zweiten Tag erforderlich, da die Kälte meist so lange vorhält.

Häufig hört man Klagen über dumpfige Luft in den Eisschränken, welche natürlich dem Wohlgeschmack und der Haltbarkeit der darin aufbewahrten Speisen nicht zum Vorteil gereicht. Diese Klagen wären undenkbar bei richtiger Behandlung, hauptsächlich bei der durchaus zu beobachtenden Sauberkeit innerhalb solcher Schränke. Es ist nöthig, daß der Eisschrank wöchentlich einmal mit heißem Sodawasser gründlich ausgescheuert, dann abgespült, nachgetrocknet und bei offen gelassenen Thüren und Verschlüssen eine Zeit lang dem frischen Luftzug ausgesetzt wird. Ganz besonders weist der Eiskasten häufig faulige Reste, Rückstände aus dem Eise auf, die entfernt werden müssen; oft stockt und fault auch der Holzrost, auf welchem in manchen dieser Schränke das Eis gelagert wird; er muß öfter herausgenommen und auf warmer Herdstelle getrocknet werden. Nun giebt es auch Leute,—man sollte es nicht glauben!—welche heiße Speisen in den Schrank stellen. Dabei wird die Luft durch die sich entwickelnden Dünste natürlich unweigerlich verdorben, abgesehen davon, daß das Eis rasch wegschmilzt.

Vielleicht ist einem oder dem andern nicht bekannt, auf welche Art man Eis in kleinen Portionen am längsten vor dem Schmelzen bewahrt. Man stellt aus grobem, losem Flanell eine Art Kaffeebeutel her, den man in ein entsprechend tiefes Gefäß senkt und mit dem überstehenden Rande festbindet. In den Beutel hinein giebt man das Eis und möglichst ein Stück Flanell obenauf. Dies Verfahren empfiehlt sich für Krankenzimmer.

Eine billige Vorrichtung um Eis für häusliche Zwecke aufzubewahren und die Eisschränke zu ersetzen, ist folgende: Man verschaffe sich zwei Fässer, ein größeres, das 6 bis 7 Zoll höher und weiter als das andere kleinere ist. Den Boden des größeren bedeckt man mit einer Lage Holzkohlenpulver oder Sägespähne. Das kleinere legt man sodann in das größere und füllt es mit Eis, das man so dicht als möglich zusammenpackt. Dann füllt man die Zwischenräume zwischen beiden Fässern mit Kohlenpulver oder Holzspähnen aus, indem man sie gut einrammt, und bedeckt die Fässer mit einem Deckel oder

mit Packtuch und Sägespähnen, Spreu, Heckerling etc. gepolstert und das Ganze schließlich mit einer wollenen Decke, einer Lage Stroh oder einem ähnlichen Materiale. Die Fässer werden etwas erhöht auf eine Unterlage gestellt und nahe am Boden eine Oeffnung durch beide Fässer gebohrt und mit einem Zapfen verschlossen, damit man von Zeit zu Zeit Wasser von dem geschmolzenen Eise ablassen kann. In dieser Vorrichtung hält sich das Eis sehr gut und wenn die Fässer von etwas größerem Inhalte sind, so hat man einen kleinen Eiskeller, worin man das Eis monatelang aufbewahren kann. Noch sicherer gelingt dies, wenn man das Faß mit einem Mantel von Stroh umgiebt. Diese Vorrichtung hat noch den Vorteil, daß man sie viele Jahre benutzen kann. Auch Kisten können auf dieselbe Weise verwendet werden.

Reinigung des Eisschrankes, welche für die Erhaltung der in ihnen aufbewahrten Speisen von großer Wichtigkeit ist, wird von vielen Hausfrauen sehr selten und oft nicht sonderlich gründlich vorgenommen. Soll der Eisschrank wirklich seinen Zweck erfüllen, so muß alle acht Tage eine gründliche Säuberung stattfinden. Man nimmt die Tragrosten dazu heraus und wäscht sie mit starkem Sodawasser ab, trocknet sie gut und wäscht dann die Wände des Eisschrankes mit Seifenwasser, dem man Salicylsäure zusetzte, ab und trocknet sie ebenfalls gut. Vor Allem aber ist auch der Behälter, der zur Aufnahme für das Eis dient, nicht zu vergessen. Er wird mit Sodalauge ausgescheuert, getrocknet, und am besten auch desinficirt, indem man ihn mit einer Lösung von übermangansaurem Kali bestreicht. Der Eisschrank wird dann niemals irgend welchen starken Geruch zeigen und die Speisen in ihm sich trefflich halten.

Aufbewahren von Speisen. Man halte den Eisschrank in heißen Tagen gut mit Eis gefüllt und fest verschlossen. Am besten ist es man legt nichts auf das Eis selbst, als vielleicht zu kühlende Flüssigkeiten in geschlossenen Flaschen. Milch, Fleisch und Butter stelle man auf das unterste Regal, wo es am kältesten ist, Gemüse thue man auf das nächst oberste und Frucht auf das oberste Regal. Dieses verhindert, daß das eine den Geschmack vom andern annimmt.

Fleisch wieder brauchbar zu machen. Ein vortreffliches Mittel um durch langes Liegen schon etwas geschädigte Vorräthe von Fleisch doch noch genießbar und unschädlich zu machen, ist die Anwendung von übermangansaurem Kali. Es reinigt und erfrischt, wenn es in Wasser aufgelöst wird. Auf eine Gallone Wasser rechnet man 3 bis 4 Unzen Kali. Das Wasser nimmt sogleich eine rote Farbe an, die sich aber alsbald verliert, wenn muffig riechendes Geflügel oder anderes Fleisch hineingelegt wird; zur selben Zeit verschwindet auch der unangenehme Geruch des Fleisches. Die Mischung muß etwas stärker gemacht werden, wenn die Fäulniß schon mehr bemerkbar ist.

Frisches Fleisch hält sich am besten im Winter, hängend an einem kalten, luftigen Orte; im Sommer um und um mit Brennesseln bedeckt, im Keller auf einem Stein, noch viel besser in einem Eiskeller. Indeß hüte man sich, das Fleisch auf Eis zu legen, wie das von Metzgern häufig geschieht, oder frieren zu lassen, da solches dadurch einen faden Geschmack erhält. Ein weiteres Mittel, das Fleisch vor dem Verderben zu schützen, besteht darin, solches in ein Tuch mit Bieressig angefeuchtet, oder in ein Gefäß zu legen und soviel Bieressig, Milch oder Buttermilch darauf zu gießen, daß das Fleisch völlig bedeckt ist. Das Essigtuch muß stets gehörig feucht gehalten werden und die Milch recht oft, am besten täglich, erneuert werden. Besser als dies alles ist das Bestreichen mit Salicilsäure. Um beim Einschlachten ein Stück Ochsen- oder Rindfleisch zum Braten vollkommen frisch zu erhalten, tunke man es in kochendes Fett und hänge es darnach an einen kalten, luftigen Ort.

Um Quantitäten Fleisch, wie Bratenstücke und drgl. länger als gewöhnlich aufzubewahren und vor dem Verderben zu schützen, namentlich im Sommer, wendet man verschiedene Mittel an.

Auf Eis. Man stellt das Fleisch auf einen Porzellanteller in einen Eisschrank, legt es dann aber täglich einmal auf die andere Seite, damit keine Seite längere Zeit mit der Schüsselfläche in Berührung bleibt.

Süße Milch, und noch besser saure Milch oder Essig, erhalten das Fleisch, darin eingelegt, längere Zeit. In diesen Fällen muß man aber das Fleisch als Sauerbraten herrichten.

Wo es sich nun um Erhaltung des Fleisches für eine kurze Zeit handelt, kann es genügen, wenn man ein Tuch mit starkem Essig tränkt, das Fleisch fest damit einwickelt und dann an einen kühlen Platz legt.

Salzen. Man reibt das Fleisch allseitig mit etwas Salz ein, drückt es so fest als möglich in einen gut glasirten Topf und verwahrt es, gut zugedeckt, an einem kühlen Platze. Deckt man dies eingesalzene Fleisch noch mit einer Schicht pulverisirter Kohle, 1 bis 1½ Zoll dick, so hält sich das Fleisch 14 Tage.

Essigdämpfe. Man gießt auf den Boden einer Terrine 1 bis 2 Unzen stärkste Essigsäure, bringt circa 2 Zoll darüber einen Holzrost und auf diesen legt man das Fleisch; der Terrinendeckel muß gut schließen. Der Essigdunst schützt nicht nur das Fleisch vor Verderbniß, sondern macht es auch sehr mürbe, ohne es des inneren Saftes zu berauben.

Fleisch und Wurst vor Schimmel zu bewahren.—Nicht selten ist es der Fall, daß Würste, Schinken und dergleichen aufzubewahrende Eßwaaren schimmelig werden, wenn sie nur einige Zeit in einem mit dumpf-feuchter Luft erfüllten Raum sich befinden. Um diesem Uebelstande ganz vorzubeugen, oder da, wo er eingetreten ist, ihn zu beseitigen, ist nichts empfehlenswerther, als gewöhnliches Kochsalz in einem Teller nur mit so viel Wasser zu übergießen, daß eine breiartige Lösung des Salzes erfolgt. Wenn man schimmelige Würste mit diesem Salzbrei dünn anstreicht, verschwindet der Schimmel sofort, und nach einigen Tagen überziehen sich die Würste mit überaus feinen Salzkrystallen, die jeder Schimmelbildung vorbeugen. Dasselbe Verfahren ist auch sehr zu empfehlen, um den zeitweilig in den Gelenken der Schinken auftretenden Schimmel zu beseitigen und solchem vorzubeugen.

Mangelt es an einem guten Keller, so lege man Kalb- oder Schöpsenfleisch in Milch, wovon die Sahne abgenommen, doch aber so, daß das Fleisch von der Milch bedeckt wird. Ist das Wetter heiß, so gießt man alle Tage frische Milch über, ist es aber kühl, so geschieht es nur alle 3 Tage. Das Fleisch erhält sich auf diese Art wohl 14 Tage frisch, und bekommt auch einen besseren Geschmack.

Wildpret oder Rindfleisch in ein Tuch geschlagen und in einen Kasten mit Sand vergraben, erhält sich an 3 Wochen gut und wird beim Kochen schön mürbe. Man setzt den Sandkasten einstweilen in eine trockene, kühle und dabei luftige Kammer.

Würste den Sommer über aufzubewahren. Sind die Würste geräuchert und einige Zeit an der Luft gewesen, so reibt man sie mit einem groben Leintuche ab und packt sie so dicht als möglich in einen Steintopf, begießt hierauf den Inhalt mit ausgelassenem Schweineschmalz, so daß es über den Würsten steht. Der Topf wird mit reinem Papier, das man fein durchlöchert, gut zugebunden und an einen kühlen, luftigen Platz gebracht. — Frische Würste (Bratwürste) kann man auf gleiche Weise lange gut erhalten; vorausgesetzt, sie sind mit Pfeffer und Salz gut gewürzt, ganz frisch eingelegt worden.

Geräucherte Schinken und Sommerwürste mit ganz trockenem Stroh umwickelt, in Leinen genäht, an einem kühlen, luftigen Orte hängend, halten sich stets frisch.

Feldhühner halten sich mehrere Wochen unverändert, wenn man sie sogleich nach dem Schießen ungepflückt tief in Hafer steckt.

Geschlachtetes Geflügel längere Zeit aufzubewahren, sollte man ihm 15 Stunden vor dem Schlachten das Futter entziehen. Füllt man das Innere mit Holzkohlen aus, so kann man jedes Geflügel auf weite Entfernung versenden, ja an einem kühlen Orte soll es sich Wochen halten.

Fische aufzubewahren.—Man nimmt eine tiefe irdene Schüssel, legt den Fisch ganz oder in Stücke getheilt, hinein, bestreut ihn mit Salz, gießt so viel Wasser darauf, daß er gänzlich davon bedeckt ist, und setzt die Schüssel so lange

über Feuer, bis das Wasser anfängt, Blasen zu bekommen. Die Schüssel wird nun vom Feuer genommen und der Fisch in diesem Salzwasser aufbewahrt, in welchem er sich zwei bis drei Tage frisch erhält.

Milch im Sommer vor dem Sauerwerden zu bewahren. Man mischt jedem Quart Milch ungefähr 15 bis 20 Tropfen Aetzammoniak bei, welches sich beim Aufkochen wieder verflüchtigt.

Milch unverändert aufzubewahren. — Um die Milch längere Zeit unverändert zu erhalten, gießt man sie, nachdem man sie durchgeseiht hat, in ein Wasserbad, welches schon erwärmt ist, setzt ihr auf's Pfund ½ bis 1 Loth Zucker zu und dampft sie hierin, bei einer Temperatur von 75 bis 80° C. so weit ein, bis davon ungefähr ⅓ übrig ist. Das Abdampfen muß möglichst schnell vor sich gehen, daher rührt man die Milch fortwährend, und aus diesem Grunde muß auch das Abdampfgefäß sehr flach sein und die Milch darin nicht höher als 3 Zoll stehen. Die concentrirte Milch wird dann in Blechflaschen gefüllt und man verlöthet die Deckel der Flaschen und bringt die letztern dann einige Zeit in ein Gefäß mit kochendem Wasser.

Beim Gebrauche wird die Milch beliebig verdünnt. Man kann daraus zu jeder Zeit auch Butter darstellen, die der schönsten aus frischer Milch bereiteten gleich zu stellen ist.

Eier bleiben frisch, wenn man sie in einem steinernen Topfe, mit dünnem Kalkwasser bedeckt, in den Keller stellt, doch müssen sie zugedeckt werden, um den Zutritt der Luft zu verhüten. Es ist indessen hierbei eine Hauptbedingung, daß die Eier vollkommen frisch, also nicht angebrütet, genommen werden. Monate lang nachher kann man dieselben noch zu Backwerk gebrauchen, da sich das Weiße zu festem Schaum schlagen läßt. Auch kann man die ganz frischen Eier mit geschmolzenem Talg bestreichen und sie an einem kühlen Orte aufbewahren. September-Eier erhalten sich ohne weiteres den ganzen Winter hindurch im Keller.

Eier lange frisch zu erhalten.—Man reibe die aufzubewahrenden Eier, nachdem man sich von ihrer Güte überzeugt hat, mit Speck ein und stelle sie auf der Spitze in trockenen Sand, Asche oder Kleie in ein Faß. Auch thut man sie zwei Minuten (aber nicht länger) in siedendes Wasser. Ein Teil des Eiweißes bildet dann eine harte Haut, die keine Luft durchläßt.

Die frischen Eier sinken im Wasser unter, die alten und faulen aber schwimmen oben.

Man lege diese in aufgelöstes Kochsalz und lasse sie so lange darinnen liegen, bis sie zu Boden sinken; darauf werden sie herausgenommen, getrocknet und aufbewahrt. Da sich das Salz herausgezogen, so halten sich die Eier lange Zeit, ja Jahre lang und haben, namentlich hart genossen, einen ganz vorzüglichen Geschmack.

Neuerdings sind noch andere Methoden in Gebrauch gekommen. Nach der einen werden die Eier in ein flüssig gemachtes Gemenge von einem Teil Wachs und zwei Teilen fetten Oels getaucht, nach der andern anstatt dieser Fetthülle mit Kollodium überzogen. Diese verschiedenen Methoden erreichen denselben Zweck—Abschluß der Luft—auf den Inhalt der Eier.

Eier in Kochsalzlösung. Man koche 1 Teil Salz in 10 Teilen Wasser, lasse diese Abkochung kalt werden und lege die zu bewahrenden Eier hinein. Diese behalten einen frischen Geschmack viele Monate hindurch. Auch der Geruch erhält sich frisch.

Eier, gefrorene, brauchbar zu machen.—Dies geschieht dadurch, daß man frisches Brunnenwasser mit Salz vermischt und die Eier hineinlegt. Hierdurch wird der Frost aus ihnen gezogen und sie werden wieder so gut wie zuvor.

Eierpulver.—Hühnereier können auf die leichteste Weise in Pulverform zu späterem Gebrauche an Suppen, zu Eierkuchen, zu Brod u. s. w. bewahrt werden, indem man die Eier ausschlägt, quirlt, auf Teller gießt, bei gelinder Ofenhitze trocknet, bis eine feste Masse entsteht, welche dann gepulvert und in luftdicht verschlossenen Gefäßen trocken aufbewahrt wird. Ein Pfund solchen Pulvers

ist ungefähr 60 Eiern gleich. Solches Eierpulver ist ein sehr kräftiges und gutes, namentlich unter allen Umständen leicht zu verspeisendes Nahrungsmittel, dessen Zubereitung allen Hausfrauen empfohlen werden kann.

Mehl bewahrt sich am besten in einem Sacke, den man an einem trockenen luftigen Orte aufhängt, oder in einem offen-stehenden Fasse, wo hinein man mit einem Stöckchen Luftlöcher bis auf den Boden des Fasses macht und dies dann und wann wiederholt. Am besten ist dazu ein Ahornstöckchen, welches im Mehl stecken bleibe.

Kartoffeln. Das starke Auskeimen benimmt den Kartoffeln den guten Geschmack. Um dies zu verhüten, nehme man sie Anfangs oder Mitte Februar aus ihrer Lage und gebe ihnen, ausgebreitet, eine andere Stellung.

Das Keimen der Kartoffeln wird am sichersten verhindert, wenn sie nicht Monate lang im Lager still liegen, welches dadurch verhütet wird, daß man im vorderen Brett des Lagers gleich oberhalb des Bodens ein nicht zu kleines Loch mit Vorschieber anbringen läßt und die Kartoffel nicht von oben, sondern aus dem Loche nimmt, wodurch sie durch Nachrollen in steter Bewegung gehalten werden. Im Lager wird vor dem Einbringen der Kartoffeln ein Brett schräg an die hintere Wand gestellt, wodurch das bessere Ausrollen aus dem Loche bewirkt wird.

Winterwurzeln (Möhren). Man bringe einen Teil derselben in ein Kartoffellager und schütte Kartoffeln darauf. Sind diese im Frühjahr verbraucht, so wird man die Wurzeln ganz saftig und wohlschmeckend finden. Auch erhalten sie sich vorzüglich saftig, wenn man sie mit Flachsschäben (Abfall beim Bracken des Flachses) stark durchschichtet. Ersteres Verfahren ist auch bei Steckrüben (Kohlrabi in der Erde) anzuwenden, oder man bewahre sie schichtenweise in Sand gelegt.

Rother und weißer Kohl (Kappus) bewahrt sich am besten draußen, bei starkem Frost mit Stroh oder Laub bedeckt, was bei Thauwetter wieder entfernt werden muß. Im übrigen, so lange es nicht stark friert, auf dem Boden (Speicher), auf der Stielseite liegend, nachher im Keller. Sollte derselbe durch den Frost gelitten haben, so muß man ihn ruhig liegen lassen, wodurch der Frost wieder herauszieht.

Feldrüben bewahren sich am besten in einer tiefen Grube; jedoch ist dies etwas umständlich. Sie können auch dadurch bis Weihnachten gut erhalten werden, daß man sie draußen hinschüttet und stark mit Laub und Stroh bedeckt. Auch kann man, etwa im Garten, am besten an einer etwas abhängenden Stelle, mehrere kleine Gruben machen lassen, in jede ein Körbchen voll Rüben, Möhren und Steckrüben schütten, mit einigen Reisern und etwas Stroh zulegen und mit zwei Fuß Erde bedecken.

Zwiebeln erhalten sich vorzüglich, wenn man sie, ohne etwas von ihrem Laub zu entfernen, an einem luftigen Orte, etwa auf dem Speicher, dünn ausbreitet, damit sie vollkommen trocken werden. Bei eintretendem starken Frost schaare man sie daselbst auf einen Haufen und lasse sie unbesorgt ruhig liegen. Nach neuerlich gemachten Erfahrungen erhalten sich die Zwiebeln bei dieser Aufbewahrungsweise, ohne auszulaufen, bis April und Mai.

Spargel erhalten sich zwei Tage, wenn man sie an einem schattigen Orte tief in die Erde legt; auch bleiben sie im Keller in kaltem Brunnenwasser einen Tag frisch.

Aepfel und Birnen erhalten sich am besten, wenn man sie an einem trocknen Tage vorsichtig pflückt, damit sie keine Fallflecke bekommen. Hat man einen trocknen, luftigen Keller, so kann man sie sogleich darin auf Lattenbänke—die Stielseite nach unten—dicht neben einander legen; andernfalls ist zu rathen, das Obst einige Wochen an einem luftigen Orte ausdünsten zu lassen. Das Nachsehen darf nicht versäumt, jeder angefaulte Apfel muß sogleich weggenommen werden.

Frische Pflaumen (Zwetschen) erhalten sich vorzüglich, wenn man sie an einem sonnigen Tage mit Handschuhen in einen neuen steinernen Topf, worin noch kein Wasser gewesen ist, pflückt, denselben mit einer Blase zubindet, in den Keller stellt, einen platten Stein, welcher längere Zeit in der Sonne gestanden hat, darauf legt und den Topf mit ganz trockner Erde bedeckt.

Die Pflaumen sind alsdann um Weihnachten noch ganz frisch, doch halten sie sich, wenn der Topf geöffnet ist, nicht lange mehr, weshalb man wohl thut, einige kleine Töpfe zu füllen. Es versteht sich von selbst, daß hierzu nur ganz feste Pflaumen, die nicht im geringsten beschädigt sind, genommen werden dürfen.

Abgeschnittene Trauben erhalten sich besonders gut, wenn man den Abschnitt verlackt und dieselben an einem kühlen, zugigen Orte aufhängt, doch dürfen die Trauben sich nicht berühren.

Trauben am Stock, wenn man die kleinen, eben angesetzten Trauben in weite Medizingläser steckt, und solche so festbindet, daß die Trauben unberührt in den Gläsern wachsen können. Sie gewinnen dadurch an Süße und werden vor Kälte geschützt, besonders wenn man vor dem Frieren die Gläser mit Werg oder Watte umwindet.

Weintrauben den Winter hindurch aufzubewahren. Man legt in ein gegen den Zutritt der äußern Luft geschütztes Faß, eine Lage von im Backofen getrockneter Kleie, oder trocken gesiebter Asche, und darauf eine Lage von sorgfältig gereinigten Trauben, die an einem trocknen Nachmittage vor ihrer gänzlichen Reife gepflückt sind, und so weiter schichtweise Kleie oder Asche oder auch getrocknete Sägespähne, welche namentlich vor Fäulniß schützen und Trauben, bis das Faß voll ist, so daß sich die Trauben nicht berühren, und die Kleie oder Asche die letzte Lage ausmachen. Darauf wird das Faß wohl verschlossen, damit die Luft nicht hinzutrete, was die Hauptsache ist. Auf diese Art eingelegt, erhalten sich die Trauben 8 bis 10 Monate, ja ein ganzes Jahr. Um die Trauben ganz wieder frisch zu machen, schneidet man etwas von dem Ende des Stieles und feuchtet es an, weiße Trauben mit weißem, rote mit rotem Weine, so wie man Blumen in's Wasser setzt, um sie zu erfrischen.

C. Das Vorschneiden des Fleisches.

(Carving.)

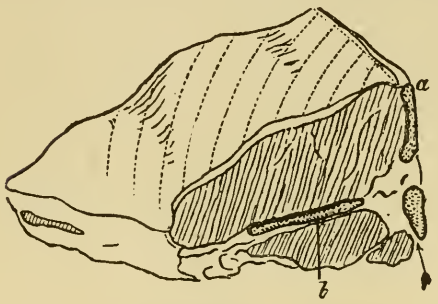
Im Allgemeinen möchten wir das Amt des Tranchierens dem Hausherrn zuweisen, jedoch erscheint es ratsam, daß auch die Hausfrau mit dem Vorschneiden Bescheid weiß. Nicht allein hat sie manchmal den Hausherrn zu vertreten während seiner Abwesenheit, sondern es werden auch zu manchen Gerichten die Fleischwaren schon bei der Zubereitung tranchiert, und oft erscheint es zweckmäßig, daß Braten schon in der Küche zerlegt werden.

Merkwürdigerweise wird vielfach für das Vorschneiden der Grundsatz aufgestellt, den Schnitt quer zur Richtung der Fleischfasern zu führen. Die Unzweckmäßigkeit dieses Verfahrens erhellt sogleich bei der Betrachtung von Fleischarten, welche die Faserstruktur deutlich zeigen, etwa einer Kalbskeule oder eines Suppenhuhnes oder gekochten Rindfleisches. Die nach diesem Grundsatz geschnittenen Fleischscheiben haben keinen rechten Zusammenhang und zerfallen schon beim Uebertragen auf den Teller; auch kann man sie nicht gut weiter zerschneiden, sondern mit dem schärfsten Messer nur, den Fasern entsprechend, zu unansehnlichen Stückchen zerreißen, während von Scheiben, die in der Längsrichtung der Fasern geschnitten sind, sich ein Bissen in jeder gewünschten Größe abschneiden läßt. Man suche sich also von vornherein über die Lage der Fleischfasern zu vergewissern und hat in der Regel in der Lage der Knochen, welche durch die betreffenden Muskeln bewegt werden, den nötigen Anhalt dazu. Wollte man aber stets genau der Fleischfaser folgen, so müßte das Messer sehr oft die Richtung ändern, da die Muskelgruppen vielfach in sich kreuzender Richtung übereinanderliegen, und das Tranchieren würde so zu einer anatomischen Zergliederung. Auch würde man größere zusammenhängende und gleichmäßig aus durchgebratenen und saftigen Teilen bestehende Scheiben nur selten erhalten.

Auf welche Weise dies geschehen kann, soll an einigen geeigneten Beispielen im Einzelnen gezeigt werden. Es sei nur die allgemeine Bemerkung noch vorangeschickt, daß man das jedesmal auf dem Wetzstahl abgezogene Tranchiermesser

nicht drückend bewegen darf, sondern durch das Fleisch ziehen muß, damit man eine glatte Schnittfläche ohne zerrissene Fasern erhält; ferner: daß man unter allen Umständen den Braten nur mit der Gabel halten, also auch Schenkelknochen und Geflügelbeine nicht mit den Fingern fassen darf.

Bei größeren Tierarten wird ein Hauptteil des Zerlegens schon vom Fleischer oder Wildhändler besorgt. Die dabei erzielten Stücke sind naturgemäß vor allem auf die Verkaufsfähigkeit zugeschnitten. Es würden, wenn die bestmöglichen Bratenstücke zunächst herausgeschnitten würden, vielfach wenig brauchbare Teile übrig bleiben, man muß sich also diesem Umstande fügen. — Der englische Braten (Roastbeef) (Abb. 27) wird aus der Lendenregion des Rindes auf einer Seite der Wirbelsäule geschnitten und enthält unter den Querfortsätzen (Abb. 27 b) der Wirbel den Mürbebraten mit längs laufenden Fasern, der am besten zunächst mit dem Tranchiermesser auf der Wirbelseite von den Knochen gelöst und dann in schräger Richtung in Scheiben geschnitten wird. Sobald das Messer beim Schneiden die flachen Querfortsätze berührt, trennt es mit einer scharfen Wendung die Scheibe vollends vom Knochen. Oder man löst gleich den ganzen Mürbebraten ab und zerschneidet ihn für sich auf dem Teller. Darauf wendet man den Braten um und zerlegt das Fleisch der Oberseite, nachdem man es von den oberen, sogenannten Dornfortsätzen der Wirbel gelöst, indem man mit Rücksicht auf den am Hinterende befindlichen Beckenknochen vorn (bei a) beginnt und das Messer in der aus der Abbildung ersichtlichen Richtung führt. Endlich löst man die Scheibe durch Fortführung des an den Dornfortsätzen gemachten Schnittes vom Knochen. Bei einem Stück von der andern Seite der Wirbelsäule aber wird das Messer gleich den Querfortsätzen folgend herumgeführt.



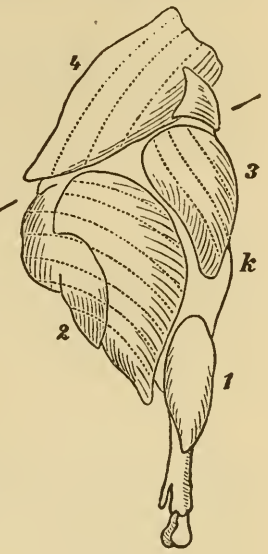
Abbild. 27.

Aehnlich wie beim englischen Braten verfährt man mit dem Schweinsmürbebraten (Pork Tenderloin) und dem Kalbsnierenbraten (Veal Kidney Roast). Bei letzterem wird zunächst die Niere ausgelöst und nach dem Vorschneiden des Bratens in Scheiben geschnitten und diese zwischen die Fleischscheiben gelegt.

Braten, wie Rindslende (Filet—Beef Tenderloin), Rinderschwanzstück (Rump) und Kalbsnuß (Fricandeaux) oder entsprechende Wildbraten, welche keine Knochen enthalten, sind leicht zu zerlegen; man beachte, daß das zugespitzte Ende eines Muskels der Zielpunkt der Fleischfasern zu sein pflegt; ferner daß beim Filet die Spitze trocken und das stumpfe Ende mit Fet durchwachsen ist.

Eine magere Lammkeule (Leg of Lamb) (Abb. 28) eignet sich gut zur Orientierung über die Lage der Muskelgruppen (Fricandeaux) am Hinterschenkel der Säugetiere. Man legt den Braten mit der Außenseite nach oben, trennt, während man die Gabel zwischen den Muskelgruppen fest einsetzt, zunächst das unterhalb des Knies (k) liegende trockene und sehnige Stück 1 vom Knochen und zerlegt darauf den zartesten und saftigsten Teil 2 (Nuß) von unten anfangend in der Richtung der punktierten Linien in Scheiben, indem man das Messer bis auf den Knochen führt und hier umwendet, und so die Scheibe loslöst. Die erste trockene und braune Scheibe wird wie überall nicht mit aufgelegt. Bei

stärkeren Keulen teilt man die gleichmäßig aufeinander gelegten Scheiben durch einen Schnitt der Länge nach in zwei Teile. Hiernach wird das stärker ausgebratene Stück 3 zerschnitten, welches auf der Vorderseite des Oberschenkels liegt, dessen kugeliger Gelenkkopf in der Mitte der in der Abbildung angedeuteten Trennungslinie zu denken ist. Das oberhalb der letzteren auf dem Beckenknochen liegende Stück 4 pflegt bei größeren Keulen nicht mit diesen abgeschnitten zu sein. Wo es vorhanden ist, kann man es zweckmäßiger Weise vor dem Zerlegen der Keule mit dem in ihm enthaltenen Beckenknochen vom Hüftgelenk ablösen.



Abbild. 28.

Die entsprechende Zerlegung einer Kalbs- oder Wildkeule ergibt sich von selber.

Natürlich können auch bei einer Keule die Haupt-Fleischteile für sich abgelöst und zerlegt werden, und dies Verfahren ist zu empfehlen, wenn der Braten schon in der Küche vorgeschnitten wird. Die erhaltenen Scheiben sind dabei sorgfältig der Reihe nach auf einen Teller zu legen, damit sie nachher wieder in die natürliche Lage gebracht werden können. In allen derartigen Fällen wird es zweckmäßig sein, den wieder zusammengesetzten Braten einige Augenblicke in den Bratofen zu schieben; manche übergießen ihn statt dessen mit heißer Sauce, was jedoch nicht zu empfehlen ist; bei richtigem Zusammenlegen der Scheiben ist ein Austrocknen derselben nicht zu befürchten.

Spanferkel zu tranchieren.
(To Carve Suckling Pig.)

(Siehe Abbldg. 29.)

Steche zuerst die Tranchiergabel in den Rüssel, schneide die Ohren herab, dann den Kopf (1); den Kopf spalte in der Verlängerung der Kinnladen. Steche nun die Gabel vorne in die Rückgratsröhre; schneide das linke Hinter- und das linke Vorderviertel ab; dann ebenso das rechte Hinter- und das rechte Vorderviertel (2 und 3). Mache nun die Schnitte am Rückgrat und an beiden Bauchseiten, wie auf der Abbildung angedeutet. Die Zunge wird aus dem Kopfe herausgeschnitten und gespalten. Ein Spanferkel muß sehr heiß zur Tafel gebracht und dann sehr schnell tranchiert werden, damit das Resche (Knusprige) der Haut nicht verloren geht. Das Gehirn aus dem Kopfe serviert man besonders.

Tranchieren eines Kalbskopfes.
(Carving of Calfs Head.)

(Siehe Abbldg. 30.)

Hebe beim Tranchieren des Kalbskopfes zuerst mit einem Löffel die Augen heraus, denn diese gelten als Leckerbissen; ebenso nimm das Hirn aus der Hirnschale und gebe es auf einen Teller. Schneide nun die Kinnladen ab, die Schläfe, die Ohren, schneide die Zunge heraus und und tranchiere sie der Breite nach in Stücke. Zu jedem Stücke lege man ein Stück Hirn, welches mit dem Löffel, nicht mit dem Messer zerteilt werden muß.

Tranchieren einer Kalbsbrust.
(Carving Breast of Veal.)

(Siehe Abbldg. 31.)

Wende die gefüllte Brust über den Tranchierteller um; teile dort, wo die Rippen an die Knorpel stoßen, die Brust der Länge nach in 2 Teile. Zerschneide nun die Knorpeln blattweise, und zwar so, daß auf je 2 Rippen 3 Schnitten entstehen, wie dies aus der Abbildung ganz deutlich zu ersehen ist. Bei jedem Stücke ist darauf zu sehen, daß dabei gebratene Haut und Fülle ist; beide, Haut und Fülle, müssen ganz glatt durchschnitten sein. Die Schnitten werden rundlaufend auf eine Schüssel rangiert.

Tranchieren der Hammelskeule.
(Carving Leg of Mutton.)

(Siehe Abbldg. 32.)

Zum Tranchieren nimmt man die Keule in die linke Hand, führt die Schnitte 1—5 herunter und hebt dieselben mit einem Querschnitt heraus. Nachdem hierauf die Muskeln 6 und 7 abgetrennt sind, wendet man die Keule herum und führt die Schnitte 8—14 in gleicher Weise aus.

Tranchieren eines Tafelstückes von Rindfleisch.
(Carving Loin of Beef.)

(Siehe Abbldg. 33.)

Zu einem Tafelstück nimmt man ein schönes Stück vom Schwanz oder Schweifstück. Die Zusammenfügung der Muskel sieht man aus dem fettartigen Streifen auf der Oberfläche. Man fahre nun mit dem Messer nach diesem Streifen, worauf die Muskeln sich loslösen. Die so geteilten Muskeln werden nun über den Faden auf halbfingerdicke Scheiben geschnitten. Sehr weichgekochte Teile werden nicht senkrecht, sondern etwas schief durchgeschnitten. Man richtet die Scheiben entweder auf eine Schüssel an oder man stellt sie wieder zusammen und serviert das ganze tranchierte Stück.

Tranchieren des Schinkens.
(Carving of Ham.)

(Siehe Abbldg. 34.)

Der Schinken wird mit der flachen Seite aufgelegt. Man faßt den Beinknochen mit der linken Hand und macht auf der runden Seite des Schinkens bei a einen Kerbschnitt. Dann zerlegt man rechts die obere Nuß in zierliche Scheiben. Hierauf wird der Schinken gewendet und die untere Nuß in gleicher Weise in Scheiben zerteilt.

Tranchieren der Hirschkeule.
(Carving Haunch of Venison.)

(Siehe Abbldg. 39.)

Beim Tranchieren eines hinteren Hirschviertels schneide man nur die Nuß und das Filet auf. Die Nuß ist das Stück bei b; das Filet ist das Stück bei a. Man fängt mit dem Zerlegen des Filets an, indem man es von links nach rechts, in der Richtung 1, 2, 3, 4 in schräge Scheiben zerschneidet. Hierauf nimmt man die Nuß vor; man beginnt mit dem Herabschneiden der Scheiben von der Mitte aus, in der Ordnung 1, 2, 3, 4, wie in der Abbildung zu sehen ist.

Tranchieren eines gebratenen Huhnes.
(Carving Roast Chicken.)

(Siehe Abbldg. 36.)

Steche die Tranchiergabel in die Brust, löse die beiden Biegel oder Schenkel mit einem Schnitte ab und teile jeden in zwei Stücke, wie es in der Abbildung aus 1, 2, 3, 4 zu ersehen ist. Die Brust wird hierauf in 4 Teile geteilt, indem

man halbfingerbreite Einschnitte von dem Brustknochen bis an das Gerippe macht; mit einem zweiten Schnitte löst man vom Gerippe bis an das Schlüsselbein los, wodurch man einen Teil der Brust, das Filet, erhält; hat dieselbe Operation von der Seite stattgefunden, so wird der rückständige Teil der Brust durchschnitten und gegen den Hals zu abgelöst; endlich wird der andere Teil der Brustschaufel zerschnitten, jedoch so, daß das Brustbein darin bleibt. Der Steiß (5) wird nun in der Mitte des Rückgrates durch einen Querschnitt abgetrennt. Beim Verteilen auf die Schüssel kommen die Brststücke oder Filets zu oberst zu liegen, weil sie die schönsten sind. — Kapaunen werden ebenso zerlegt.

Tranchieren eines gebratenen Hasen.
(Carving Roast Hare.)

(Siehe Abbldg. 37.)

Das Tranchieren eines gebratenen Hasen ist nicht so leicht, als man glaubt; die Rückenwirbelsäule muß wiederholt durchschnitten werden. Zu diesem Zweck schneidet man dort, wo zwei Wirbel zusammengefügt sind, in schrägem Schnitte durch, wie es in der Abbildung zu ersehen ist; sobald das Tranchiermesser an den Knochen kommt, läßt man es eine sägeförmige Bewegung machen und drückt etwas nach. Der ganze Rücken muß so in daumenbreite Stücke zerlegt werden. Hierauf löst man die Schenkel ab, indem das Messer gerade über den Schenkelknochen geführt wird (siehe die Abbildung); diese Stücke werden durch das Kniegelenk tranchiert; der Steiß wird gespalten und alle Stücke zierlich in die Schüssel rangiert und mit dem Bratensafte übergossen.

Tranchieren der Rebhühner.
(Carving of Partridges.)

(Siehe Abbldg. 38.)

Junge, kleine Rebhühner halbiert man einfach der Länge nach; sind die Rebhühner groß, so teilt man sie in Viertel oder auch, wie auf unserer Abbildung dargestellt ist, der Länge nach in drei Teile, wobei man die Keulen mit einem schmalen Stück des übrigen Fleisches an beiden Seiten ablöst und das dicke Brustfleisch in der Mitte nebst einem Teil des Gerippes zum dritten Stück macht; zu dieser Art des Zerlegens sollte man eine Tranchierscheere haben, wenn die Stücke sauber und nett ausfallen sollen. — Schnepfen (Snipes) werden auf gleiche Art tranchiert. — Tauben (Pigeons), Wachteln (Quails) serviere man ganz.

Tranchieren der Gans.
(Carving of Roast Goose.)

(Siehe Abbldg. 39.)

Beim Vorschneiden werden zunächst die Keulen (siehe 4) entfernt. Man setzt die zweizinkige Gabel fest in die Keule, so daß der Beinknochen zwischen die Zinken kommt, setzt das Messer vor der Keule ein und führt es, indem man mit dem im Fleisch verborgenen Oberschenkelknochen Fühlung behält, bis zum Hüftgelenk. In diesem wird die mittels der Gabel umgewendete Keule nun leicht ausgelöst, worauf man sie vollends mit dem Seitenfleisch herunterschneidet. Beim Flügel (siehe 5) faßt man den Knochen ebenso mit der Gabel, löst ihn vorn aus dem Gelenk (siehe 7) und schneidet ihn mit den daran sich schließenden Haut- und Fischteilen los. An der Keule wird dann das Beinstück von dem eigentlichen Keulenstück im Gelenk abgeschnitten und am Beinstück das saftige Fleisch abgetrennt, während der sehnige am Knochen bleibende Rest nicht mit aufgelegt wird. Das Brustfleisch trennt man, indem man das Gerippe hinter der Brust mit der Gabel hält, auf jeder Seite zunächst vom Brustbeinkamm (siehe 3) und schneidet es, indem man die Flügelstelle auf der einen Seite (siehe 1) als Zielpunkt, auf der andern Seite (siehe 2) als Ausgangspunkt nimmt, in schrägen Scheiben, die man mit umgewendetem Messer vom Brustbein und den Rippen löst. Nachdem man Brustfleisch nach Bedarf abgeschnitten, öffnet man die Brusthöhle (siehe 8) und nimmt die Füllung

heraus, welche man, wenn sie aus Aepfeln besteht, auf eine besondere Schüssel legt, während man eine Farcefüllung zerteilt um die Fleischschüssel legt. Endlich schneidet man den Steiß in dem ziemlich nah' beim Ende befindlichen Gelenk durch und trennt ihn mit den daran sitzenden Rückenhautteilen los. — Aehnlich wie die Gans zerlegt man große Enten, Fasanen und andere größere Vögel.

Tranchieren des Puters.

(Carving of Roast Turkey.)

(Siehe Abbldg. 40.)

Der „Turkey" ist das größte zahme Geflügel, gibt jung, bis zu einem Jahre alt, einen guten Braten, und darüber hinaus, gedämpft, ein schmackhaftes Fleischgericht. Meistens wird dem „Turkey" zur Tötung der Kopf abgehackt, der mit dem oberen Hals auch ganz weggegeben wird. Den Puter rupft man, solange er nochwarm ist, zieht den Kropf und die Schlundröhre beim Halsschnitt heraus und nimmt ihn aus. Man legt den „Turkey" auf den Rücken, legt ein mehrfach zusammengelegtes Tuch auf die Brust, hält das Tuch, schlägt mit einem Holzhammer einigemal auf das hohe Brustbein und bricht dann von innen die zerschlagenen Knochen los und aus. Man zerlege den gebratenen „Turkey" dann genau nach der Abbildung. 1. Abschneiden des Halses. 2. Obergelenke an den Flügeln. 3. und 4. Oberschnitt und Gegenschnitt an den Flügeln. 5. Das vordere Gelenk der Schenkel wird abgehauen, das Hinterteil in Schnitte zerlegt. 6—9. Die Brust wird durch schiefe Längenschnitte zerlegt.

Tranchieren der Fische.

(Carving of Fish.)

(Siehe Abbldg. 41, 42, 43, 44.)

Beim Vorschneiden der Fische wird besonders viel gesündigt, indem ohne Rücksicht auf den Knochenbau der Körper meist querüber durchschnitten wird. Es werden bei diesem Verfahren die starken Hauptgräten (Dornfortsätze) teilweise durchschnitten, also vom Rückgrat getrennt, und können so beim Essen leicht mit verschluckt werden.

Das Vorschneiden der Fische sei hier an dem Beispiel des Lachses (Salmon) (42) und Karpfen (Carp) (43) erläutert. Man zieht zunächst die Flossen mit mäßigem Zug, damit die Gräten, an denen sie sitzen (Flossenträger), mit aus dem Körper herausgehen. Es wird zunächst der Kopf hart hinter dem Kiemendeckel von der Wirbelsäule (Abbldg. 43, 1 und 7) abgeschnitten, hierauf ein Längsschnitt an der Seite des Fisches, wie in Abbildung 42 und 43 ersichtlich, gemacht und dann der Fisch durch senkrechte Querschnitte (Abbldg. 42, 2—6) in einzelne Stücke zerlegt.

Hält man das Stahlmesser nicht für geeignet, den Fisch zu berühren, so kann man den ganzen Fisch auch mit einem silbernen Messer vorschneiden, indem man nach Entfernung der Flossen einen leichten Einschnitt vom Kopf bis zur Schwanzflosse in der oben erwähnten Trennungslinie macht, die Gabel in dieser Linie auf das Rückgrat stemmt und das Fleisch wie vorhin bei der Zerlegung der einzelnen Stücke nach oben und unten mit dem Fischmesser herunterschiebt. Die gröberen Gräten kommen dadurch überhaupt nicht mit auf die Teller, wodurch für Kinder größere Sicherheit geboten wird. — Alle großen, ganz abgesottenen Fische, als Hecht, Salm, Lachs, werden so tranchiert, wie es beim Karpfen angegeben wurde.

Tranchieren einer Steinbutte.

(Carving of Tarbot.)

(Siehe Abbldg. 44.)

Man nehme die Fischkelle, führe damit einen Zug von dem Kiemen nach der Mitte der Schwanzflosse bis auf die Gräten hinauf; führe dann ebenso einen Zug in gleicher Richtung mit dem ersten, in gleicher Hälfte mit diesem und der Rückenflosse. Auf diese führt man rechtwinkelige Züge mit der Kelle, wie es in der Abbildung zu ersehen ist. Die vorzüglichsten Stücke sind die mit 7, 8, 9, 10, 11, 12 bezeichneten. Sie werden mit dem Tranchierlöffel geschickt von den Gräten abgehoben; nicht so fein sind die mit 1, 2, 3, 4, 5, 6 bezeichneten Stücke. Wenn man nun geschickt die Gräten abgehoben hat, zerlegt man auch den unteren Teil.

I. Vorbemerkungen.

(Preliminary Remarks.)

1. Was für Kochgeschirre man brauchen soll.

(The Cooking Utensils to use.)

Es ist zwar bekannt genug, daß man bei kupfernen Kochgeschirren die größte Vorsicht anwenden muß, damit die darin gekochten Speisen der Gesundheit nicht nachtheilig werden; dennoch scheint es uns keineswegs überflüssig, unseren jungen Anfängerinnen Einiges darüber mitzutheilen.

Kochgeschirre von Kupfer und Messing müssen sofort nach jedem Gebrauch gereinigt und getrocknet werden; man koche jedoch keine Speisen darin, welche Säuren enthalten, weil diese den giftigen Grünspan leicht entwickeln, vorzüglich dann, wenn die Speisen nicht sogleich nach dem Kochen herausgenommen werden. Auch Fleischsuppen erhalten darin, falls sie nicht gut überzinnt worden, einen etwas scharfen, unangenehmen Geschmack, das Feine derselben geht unbedingt verloren. Eigentlich sollte man solche Kochgeschirre nur gut verzinnt gebrauchen, was jedoch eine kostspielige Sache ist. Kochtöpfe von Eisen und Eisenblech (worin jedoch auch keine Speisen, am wenigsten säuerliche, über Nacht hingestellt werden dürfen), daneben eisenglasierte, blecherne oder irdene Kochgeschirre sind vorzuziehen, weil die Speisen darin den reinsten Geschmack erhalten. Auch hier sei der eisernen Töpfe mit hermetischem Verschluß gedacht, welche vorzüglich zu Fleischsuppen geschätzt werden.

Zur Aufbewahrung übrig gebliebener Speisen nehme man Gefäße von Stein oder gut glasierte irdene Geschirre, da die Glasur des schlechten irdenen Geschirrs giftige Teile enthält.

Die glasierten (glazed, enamelled, porcelain lined) Kochtöpfe von Eisen und Eisenblech sind sehr im Gebrauche hier, wie auch die gut verzinnten blechernen. Vorzugsweise benutzt man jedoch die Granitware, die leicht zu handhaben und zu reinigen, und dabei dauerhaft ist. Auch Kochgeschirr und Küchengeräth von Aluminium kommt immer mehr in Aufnahme; ebenso findet man häufig die Bratpfannen mit fest schließenden Deckeln.

2. Wie man eiserne Töpfe reinigt.

(How to clean Iron Pots.)

Man wäscht den zu reinigenden Topf aus, füllt ihn bis oben mit kochendem Wasser an, welches hinein gemessen wird, stellt ihn an einen Ort, wohin keine Kinder kommen und wo nicht daran gestoßen wird, und gießt zu jedem Quart Wasser 1 Unze Vitriol langsam darüber hin. Nach kurzer Zeit wird das Wasser zu sieden anfangen und mehrere Stunden kochen. Nachdem dies geschehen, wird es herausgegossen, doch muß das Vieh davor bewahrt bleiben. Der Topf wird dann mit Sand und Asche tüchtig gescheuert, rein ausgewaschen und darnach zu wiederholten Malen reingewaschene Kartoffelschalen darin rasch gar gekocht, und zwar so oft, bis sie nicht mehr schwärzlich erscheinen. Die erst gekochten Schalen taugen nur für die Düngergrube. Nach dem Reinigen des Topfes wird derselbe inwendig mit einer Speckschwarte angerieben. Dies Verfahren macht die Töpfe nicht nur sehr rein, sondern auch zugleich glatt und glänzend und bewirkt ein weißes Kochen der Speisen. Das zum erstenmale darin Gekochte, was geschälte Kartoffeln sein können, werde fürs Vieh bestimmt.

In ähnlicher Weise erreicht man auch seinen Zweck durch Anwenden von Alaun. Der Topf wird gleichfalls mit Wasser gefüllt und auf etwa 5½ Pint desselben ein Stück Alaun von der Größe einer Wallnuß — es kommt nicht so genau auf das Verhältniß an — hinein geworfen, aufs Feuer gestellt, einige Stunden gekocht und übrigens wie oben verfahren.

3. Wie man beim Geflügel sehen kann, ob es alt oder jung ist.

(How to see, whether Fowl are old or young.)

Beim Ankauf des Geflügels ist es notwendig, mit den Merkmalen bekannt zu sein, an welchen man junges von altem Geflügel unterscheidet. Alte Hühner und Tauben, die zwar den Suppen und Saucen mehr Kraft als junge geben, zur Fleischspeise aber ungenießbar sind, erkennt man an einem gedrungeneren, stärkeren Körperbau, härteren Brustknochen, einer spröderen, dickeren, sogenannten Hühnerhaut, etwas stumpferen, abgenutzten Klauen; Gänse und Enten an stärkeren Fußballen, dickerer Schwimmhaut und harten Schnäbeln; Puter an ihren rothen Beinen und den stärkeren schwammigten Fleischlappen auf dem Kopfe und unter der Kehle.

Nach diesen Erkennungszeichen läßt sich beim Ankauf auch das wilde Geflügel einigermaßen beurteilen. Ob es frisch sei — das muß hauptsächlich der Geruch bestimmen.

Man kann dasselbe vom Augenblick an, wo es geschossen ist, im Herbst in den Federn kalt und luftig hängend, mehrere Tage aufbewahren; doch muß es sogleich, nachdem es geschossen ist, ausgeweidet werden. Zu langes Aufbewahren nach vornehmer Sitte macht es aber ekelhaft.

Auch sehe man beim Ankauf des zahmen Geflügels darauf, recht fettes zu kaufen, es ist dieses wenigstens ¼ des Preises mehr wert, sowie überhaupt keine Ersparung darin liegt, schlechtes Fleisch billiger zu kaufen.

4. Wann Geflügel kaufen und wie vorrichten.

(When to buy and how to prepare Fowl.)

In folgenden Monaten ist das Geflügel am besten: Puter vom September bis zum Dezember; Gänse von Mitte des Oktober bis Mitte Januar; Kapaune in den Wintermonaten; Hühner in der Zeit, wo sie nicht legen, übrigens gebraucht man sie das ganze Jahr hindurch; Hähnchen (Küken) wenn man sie haben kann.

Nach der Art des Geflügels muß dasselbe ein oder mehrere Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden; man richte sich dabei nach folgender Angabe: Junge Hühner, Hähnchen (Küken) und Tauben muß man wenigstens am Tage vorher, alte Hühner, Kapaune und Enten Tag und Nacht, Puter 2 und Gänse 3—4 Tage hinhängen. Sollte man jedoch genötigt sein, kleineres Geflügel bald nach dem Abschlachten zu gebrauchen, so muß es sofort, also noch einigermaßen warm, aufs Feuer gebracht werden, wodurch man es sehr milde finden wird. Ob solches auch bei Gans und Puter anwendbar sei, können wir nicht verbürgen.

Den Hühnern, Hähnchen, Kapaunen und Putern wird mit einem scharfen Messer die Gurgel durchgeschnitten; Enten der Kopf abgehauen; Tauben derselbe abgerissen; die Gänse tödtet man mit einem spitzen Messer durch einen Stich an der Stelle, wo die Hirnschale sich an's Genick schließt, das Blut wird in etwas Essig aufgefangen und das Loch mit einem glühenden Eisen, damit die Federn nicht blutig werden, wieder zugebrannt.

Nach dem Rupfen wird das Federvieh gesengt, indem man eine kleine Handvoll Stroh auf dem Herde anzündet, wobei dasselbe von allen Seiten über der Flamme hin und her bewegt wird; doch sehe man zu, daß es nicht von derselben geschwärzt werde. Zum Sengen des feineren Geflügels nehme man Papier, weil es dadurch nicht im geringsten von seiner Weiße verliert. Gänse und Enten werden nach dem Sengen mit warmem Kleiewasser oder etwas Mehl und Wasser abgerieben und die noch daran sitzen gebliebenen Pilen (Stoppeln) vermittelst eines spitzen Messers herausgezogen. Will man die Gänse aber längere Zeit erhalten, so darf man sie weder waschen noch ausweiden. Das Uebrige ist weiter unten nachzusehen.

Das zur Suppe oder zum Fricassee bestimmte Federvieh wird sogleich nach dem Abschlachten, damit es recht weiß bleibe, ¼ Stunde in kaltes Wasser geworfen. Hierauf faßt man es an den Füßen, schüttelt es ab, hält es einige Minuten in heißes Wasser, und sollten sich die Federn nicht gut herausziehen lassen, so wiederhole man letzteres noch einmal; jedoch muß man bei jungem Geflügel das Wasser nicht zu heiß nehmen, weil sonst die Haut abreißt. Dann pflückt man es behutsam und weidet es auf folgende Weise aus:

Putern und Kapaunen (Turkey and Capons) schlägt man vor dem Ausweiden den Brustknochen ein, indem man sie mit dem Rücken auf den Tisch legt und ein zusammengefaltetes Tuch, damit die Haut nicht verletzt werde, über die Brust deckt und mit einem Klopfholz den Brustknochen vorsichtig einschlägt; man verfährt dann damit wie bei allem anderen Geflügel.

Den jungen Hähnchen (Spring Chickens) drückt man mit dem Daumen den Brustknochen ein, wo man ihn dann inwendig ganz bequem herausnehmen kann. Es dient dies dazu, dem Geflügel ein schöneres Ansehen zu geben.

Hierauf schneidet man dem vorstehend erwähnten Geflügel die Füße im ersten Gelenk ab, sticht Augen und Ohren mit einem spitzen Messer aus, zieht die Haut vom Kamm und die hornartige Haut vom Schnabel, reißt die Zunge aus, macht zwischen Hals und Flügeln einen kleinen Schnitt, greift mit dem Vorderfinger hinein und zieht den Kropf nebst der Gurgel heraus. Dann macht man unten am Bauch einen Querschnitt, greift mit zwei Fingern, damit die Oeffnung nicht weiter reiße und die Galle nicht verletzt werde, hinein, und nimmt das Eingeweide sammt dem Herzblut behutsam heraus, schneidet die Fettdrüse ab, sowie auch die Stelle, wo der Darm endet. Die Galle wird nun vorsichtig von der Leber entfernt, der Magen, wo die weiße Haut sich zeigt, aufgeschnitten und diese abgezogen. Darauf wird das Geflügel inwendig und außen gehörig gewaschen und gespült, eine Viertelstunde ausgewässert, abgetrocknet, in ein Tuch gewickelt und in eine Schüssel gelegt, weil es durch den Eindruck der Luft seine Weiße verliert. Will man es nun zurichten, so wird es noch einmal leicht abgewaschen und je nach der Art des Geflügels aufgebogen. Leber, Herz und Magen werden, wenn man solche nicht zum Füllen benutzen will, in den Leib gelegt, indem sie da weniger austrocknen.

Dem Aufbiegen aber geht das Füllen voran, welches gewöhnlich nur bei zahmem Geflügel angewendet wird und bei allem, außer bei Gänsen und Enten, auf folgende Weise geschieht: Man greift mit dem Vorderfinger beim Halsschnitt hinein, sucht die Haut über der Brust von derselben zu lösen und die Oeffnung zu erweitern, steckt ein Stückchen Brodrinde in die offene Gurgelstelle, füllt die bestimmte Farce hinein und näht die Haut wieder zusammen.

Der Puter (Turkey) wird auf folgende Weise aufgebogen: Die beiden Flügel dreht man nach dem Kopfe hin herum, daß sie flach auf dem Rücken liegen, schiebt die Beine in den Querschnitt hinein und durch die zweite Oeffnung hinaus, dann legt man denselben auf den Rücken, dreht den Kopf herum und sticht ihn mit einer Spille (ein dünnes, rundes, zugespitztes Stückchen Holz) fest, damit er eine gute Haltung bekomme, doch sei man dabei vorsichtig, damit die Brust durch die Spille nicht verletzt werde. Darauf drückt man die Beine nach dem Kopfe hin nieder, wodurch die Brust hervortritt, und sticht dann eine Spille durch die Keulen, um sie fest anzuschließen. Zuletzt wird der Puter gespickt oder es werden Speckscheiben auf die Brust gebunden.

Hühner, Kapaune, Hähnchen und Tauben (Chickens, Capons, Spring Chickens and Pigeons) werden ebenso vorgerichtet, dann biegt man bei den drei ersteren den Kopf am Rücken her und legt ihn unter einen Flügel nach der Brust hin. Die Hühner werden nicht gespickt, Kapaune und Tauben nach Belieben gefüllt, auch nach Belieben gespickt.

Zum Ausnehmen der Gänse (Geese) macht man gewöhnlich einen Schnitt der Länge nach in den Leib, welcher nach dem Füllen wieder zuge-

Küchen-Kräuter etc.

(Kitchen Herbs etc.)

Abbild. 1. **Basilikum** (Sweet Basil). — Eine wohlriechende, buschige Pflanze. Die Blättchen sind die Teile, welche man als Gewürz bei Saucen von Fischen und von Wildpret anwendet.

Abbild. 2. **Salbei** (Sage). — Eine immergrünende Staude. Die Blätter, mit starkem Geruch, werden zu kräftigen Speisen, besonders aber zum Marinieren der Aalfische verwendet.

Abbild. 3. **Rosmarin** (Rosemary). — Eine immergrünende Staude. Die Blätter haben einen starken Geruch und werden zum Marinieren verschiedener Fische und Fleischstücke gebraucht.

Abbild. 4. **Coriander** (Coriander). — Sehr aromatisch. Die zarten Blätter werden zum Marinieren der Fische, der Samen zu Backwerk verwendet.

Abbild. 5. **Rosenkohl** (Brussels Sprouts). — Die Röschen dieses Kohles werden von den Stengeln abgelöst und die äußeren Blättchen abgenommen, nachdem die Röschen dann gewaschen sind, können sie zu Gemüse bereitet werden. Siehe Seite 58.

Abbild. 6. **Estragon** (Tarragon). — Die jungen Triebe dieses Krautes benutzt man als Zuthat zum Salat. Auch setzt man Essig davon an. Zum Einmachen kleiner Essiggurken wird dies Kraut vorzugsweise benutzt.

Abbild. 7. **Pastinake** (Parsnip). — Diese gewürzreiche Wurzel gibt Fleischbrühen einen guten Geschmack.

Abbild. 8. **Schnittlauch** (Chives). — Dient als Würze zu Salat und Suppen.

Abbild. 9. **Pimpernelle** (Pimpernel). — Wird nur als Zuthat zum Salat benützt.

Abbild. 10. **Brunnenkresse** (Watercress). — Wird, wenn frisch und zart, als Salat angemacht.

Abbild. 11. **Petersilie** (Parsley). — Eines der bekanntesten Küchenkräuter. Die Blättchen werden zu vielen Fleischspeisen, die Wurzeln zu Fleischbrühe verwandt.

Abbild. 12. **Gartenkerbel** (Garden Chervil). — Wird zu Suppen und Salat benutzt.

Abbild. 13. **Schalotte und Rocambole** (Shalot and Rocambole). — Von Ersterer wird sowohl Zehe wie Zwiebel in Saucen und Salaten gebraucht, während letztere die Schalotte und den Knoblauch vielfach ersetzt.

Abbild. 14. **Borretsch** (Borage). Die jungen Blätter werden wie Salat angemacht.

Abbild. 15. **Gartenkresse** (Garden Cress). — Dieselbe wird als Zuthat zum Salat oder auch als Salat zum Rindfleisch genossen.

Abbild. 16. **Sellerie** (Celery). — Seine gekochten Wurzeln werden zu Salat benutzt und mäßig der Fleischbrühe beigegeben.

Abbild. 17a. **Trüffel** (Truffle). — Eine Art Schwamm, der unter der Erde bei Eichen etc. wächst. Die Trüffel hat einen aromatischen Geruch und ist für die Küche unentbehrlich.

Abbild. 17b. **Champignons** (Mushroom). — Einer der besten der genießbaren Schwämme. Wenn jung am brauchbarsten. Die Anwendung beider Schwämme wird in diesem Buche vielfach besprochen.

Abbild. 18. **Zwiebel** (Onion). — In den ältesten Zeiten die Nahrung der Völker Egyptens. Sie dient heutzutage mehr als Gewürz, als zu einer ganzen Speise. Die spanische und die Florentiner Zwiebel haben den angenehmsten Geschmack.

Abbild. 19. **Knoblauch** (Garlic). — Von starkem Geruch. Man würzt Speisen damit, indem man kleine Stücke abschält und nur Minutenlang mit der Speise kocht und wieder herausnimmt.

Abbild. 20. **Fenchel** (Fennel). — Sehr aromatisch. Man benutzt die Blätter zu Fischsaucen, zum Einmarinieren der Fische und zu Früchten, die in Essig aufbewahrt werden.

Abbild. 21. **Porree** (Green Leek or Porret). — Wird wie die Zwiebel zum Würzen der Fleischspeisen verwandt.

Abbild. 22. **Thymian** (Thyme). — Ein immergrünendes Buschgewächs. Stiel und Blätter werden für Farce und mehrere warme Speisen benutzt.

Abbild. 23. **Majoran** (Marjoran). — Drei Gattungen: Koch-, wohlriechenden. und Winter-Majoran. Sehr aromatisch, werden zu Farce verwendet. Die zarten Blätter trocknet man und pulverisiert sie für den Wintergebrauch.

Abbild. 24. **Kümmel** (Cumin Seed). Der Samen dieser Pflanze wird für mehrere Backwerke benutzt.

Abbild. 25. **Bohnenkraut** (Savory). — Wird seines aromatischen Geruchs wegen als Würze zu Bohnen, Erbsen etc. gebraucht.

Abbild. 26. **Meerrettig** (Horse-Radish). — Diese Wurzel wird geschabt, oder auf dem Reibeisen gerieben und mit Fleischbrühe oder Milch gekocht; auch als Salat zubereitet oder roh gereicht.

Abbild. 1: Basilicum — Sweet Basil.

Abbild. 2: Salbei — Sage.

Abbild. 3: Rosmarin — Rosemary.

Abbild. 4: Coriander — Coriander.

näht wird. Das Ausnehmen der Gans erfordert einige Vorsicht und geschieht wie folgt: Beim Herausziehen der Speiseröhre (Straße) am Halse sucht man mit dem Finger den Inhalt oben so viel als möglich zu lösen, greift dann mit der rechten Hand unten in den Querschnitt hinein, zieht zuerst das Eingeweide nach und nach heraus, faßt dann in den Magen und bringt ihn bis vor die Oeffnung; da derselbe aber nicht mit der Hand durchzubringen ist, so muß die linke Hand, auf der Brust liegend, nachschieben, so daß man die Spitze des Magens fassen und ihn herausziehen kann. Demnächst wird erst das Fett herausgeholt, was jedoch nur stückweise zu erreichen ist.

Nachdem die Gans gereinigt, schneidet man Kopf und Hals, sowie auch die Beine im ersten Gelenk weg, haut die Flügel zwei Finger breit vom Körper ab und gebraucht solches sammt Leber, Lunge, Herz und Magen zum Gänseschwarz (Ragout). Die Gans wird dann gut gewaschen, gespült, eine Stunde gewässert und auf dem Speicher (Boden) hängend einige Tage aufbewahrt. Das Füllen kann nach Gefallen beim Gebrauch oder Tags vorher geschehen, wie es bei der Zubereitung bemerkt worden.

Nach dem Füllen wird nun die neben dem Querschnitt befindliche Darmöffnung über den Steißknochen gezogen und solcher zurückgebogen, wobei es dann des Zunähens nicht bedarf. Sollte aber durch Unvorsichtigkeit die Haut etwas eingerissen sein, so muß solche mit einem Faden wieder zusammengefügt werden.

Die Gans muß wenigstens 2—3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet und vorgerichtet sein. In strenger Kälte kann man sie 2—3 Wochen an der Luft hängend aufbewahren; doch ist sie einige Tage nach dem Abschlachten am wohlschmeckendsten. Das Blut, zum Gänseschwarz fast unentbehrlich, erhält sich, mit reichlich Essig vermischt, offen und kalt stehend, bei kalter Witterung 8 Tage.

Enten (Ducks) werden wie Gänse behandelt, die Halshaut wird zurückgeschoben, der Hals abgeschnitten und die Haut in die Oeffnung gedrückt; auch mitunter nach Angabe gefüllt.

Fasanen, Rebhühner und Birkhühner (Pheasants, Partridges and Moorhens). Die Füße werden nicht wie bei anderem Geflügel abgeschnitten, sondern nur die Sporen abgehauen und dann die obere Haut von ersteren abgezogen, nachdem man sie vorher in heißes Wasser gethan hat. Die Spitzen der Flügel werden abgeschnitten, Leber und Magen nicht benutzt, die Flügel wie bei anderem Geflügel nach dem Kopfe hin umgebogen, die Beine im zweiten Gelenk von unten so gedreht, daß die Füße nach dem Kopfe hin gerichtet sind. Dann wird ein dünnes, rundes, zugespitztes Stückchen Holz durch die Schenkel gestochen.

Schnepfen und Becassinen (Snipes and Strandrunners) werden ebenso vorgerichtet, jedoch nicht ausgeweidet; beim Aufbiegen wird der Schnabel in die Brust gestochen.

Krammetsvögeln (Field Fares) steckt man die im Gelenk so abgeschnittenen Beine, daß das Gelenkknöchelchen bleibt, kreuzweis durch die Augenhöhlen. Sie werden nicht ausgenommen.

5. Vom Spicken.

(Larding.)

Das Spicken macht die Braten saftiger und gibt ihnen nebenbei ein gutes Ansehen. Der Speck zum Spicken muß gesalzen sein, noch besser ist der, welcher zugleich einen Luftrauch erhalten hat. Man wählt dazu ein festes Stück, legt es auf ein Küchenbrett, schneidet mit einem scharfen Messer sägend, nicht drückend, von beliebiger Länge 3 Finger breite Scheiben von der Schwarte ab, theilt sie in dünne Scheiben, legt diese glatt aufeinander und schneidet davon, der Breite nach, dünne, gleichmäßige Streifen. Nun steckt man mit der linken Hand ein Speckstreifchen in die Spicknadel, zieht es mit der rechten soweit durch das Fleisch, daß es an beiden Seiten einen Finger breit herausssteht, das zweite Streifchen unmittelbar daneben und fährt so fort, bis man eine gleichmäßige Reihe Speckstreifen, die eine gerade Linie bilden, durchgezogen hat. Dann fängt man nebenan wieder eine neue Reihe an. So macht man bei Hasen, welche fein gespickt werden sollen, zu beiden Seiten des Rückgrats der Länge nach herunter 2 Reihen, also 4 im ganzen; für gewöhnlich sind 2 hinreichend. Bei anderen Wildbraten, sowie bei Geflügel, geschieht das Spicken auf gleiche Weise. Die Spicknadeln, die man in Haushaltungen, wo viel gespickt wird, gern von verschiedener Größe nimmt, um fein und gewöhnlich spicken zu können, müssen von Messing oder Stahl, recht glatt, rund und hoch genug gespaltet sein und nach jedem Gebrauch gereinigt und an ihren Ort gebracht werden.

Wie man beim Füllen verfährt.

(How to Stuff.)

Wenn man Fleischstücke zum Braten, Geflügel und Fische mit Farce füllen will, so muß man das gar zu feste Einstopfen vermeiden; es muß Raum bleiben, damit die Fülle aufgehen und die Bratensauce eindringen kann. Bei Putern und Hühnern sollte die Brust gefüllt werden; man löst die Oberhaut mit dem Finger; bei Enten und Gänsen wird das Innere des Bauches gefüllt, in allen Fällen kommt nur so viel von der Masse hinein, als sich lose und ohne allen Druck anbringen läßt; sie wird sonst fest und schwer beim Braten.

6. Leber-Füllung (Filling of Liver). ½ Pfund zartes Kalbfleisch wird kleinwürflich geschnitten, einige Löffel voll fein geschnittene Champignons und etwas Petersilie, ½ Lorbeerblatt, Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, sowie 2—3 Unzen frische Butter dazu gefügt und 20 Minuten ganz langsam geschmort; nachher recht fein geschnitten und nebst 10—12 Geflügel-Lebern, wovon die Galle entfernt ist und welche erst mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, ganz leicht steif gemacht, dann mit kaltem Wasser abgefrischt und abgetrocknet worden sind, recht fein gestoßen und durch ein grobes Sieb gestrichen. Auch können etwas recht fein gehackte und in Butter geschwitzte Trüffeln darunter gemischt werden.

7. Füllung von Rindfleisch (Filling of Beef). ½ Pfund mageres Rindfleisch und 2—3 Unzen Speck, in Ermangelung Nierenfett, werden recht fein gehackt, Salz, Citronenschale, etwas Muskatblüte, ein Stückchen geschmolzene, gelbbraun gewordene Butter, 2—3 Unzen eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrod und zwei Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzugegeben. Dies alles wird gut unter einander gerührt und als Farce benutzt.

8. Füllung von Kalbfleisch zu Suppen- und Ragoutklößchen (Filling of Veal for Soup- and Ragout Dumplings). ½ Pfund Kalbfleisch wird mit 1 Unze Mark- oder Nierenfett fein gehackt, 2—3 Unzen zerrührte Butter, Salz, Muskat, 2—3 Unzen abgeschältes, in kaltem Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrod nebst 2 Eiern, das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzugegeben und alles wohl unter einander gerührt

9. Füllung von Flußfisch (Filling made of River Fish). Ein Pfund von Haut und Gräten befreites rohes Fischfleisch, 4—5 Unzen frischen Speck, ein zartes Rührei von 3 Eiern, eine kleine in Butter gebratene Zwiebel, eine Sardelle, etwas fein gehackte Petersilie, Salz, gestoßener weißer Pfeffer und Muskatblüte. Nachdem dies alles ganz fein gehackt ist, werden 6 Unzen altes abgeschältes und in kaltem Wasser eingeweichtes Weißbrod stark ausgedrückt, mit 2—3 Unzen frischer Butter auf dem Feuer zu einem Teig abgerührt, darnach mit der Farce und 1—2 rohen Eiern gut vermengt.

10. Füllung von Semmel zum Füllen von zwölf Tauben oder einer Kalbsbrust (Filling of White Bread, to stuff 1 Dozen Pigeons or a breast of Veal). Man rührt 2—3 Unzen Butter weich, gibt 3 Eidotter, Muskatblüte oder Citronenschale, Salz, 14 Unzen geriebenes Weißbrod und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu. Ein Drittel dieser Portion, mit etwas fein gehackter Petersilie vermischt, reicht hin, 4 Tauben zu füllen. Auch kann man Herz und Leber, fein gehackt, dazu nehmen.

11. Füllung für Puter und Hühner (Stuffing, for Turkey and Chicken). Man nimmt dazu 1 Pfund mageres rohes Kalbfleisch, fein gehackt, etwa ¼ Pfund gekochten Schinken oder Zunge ebenfalls fein gehackt, 1 Tasse Cracker Krumen, 2 Eier, Salz, Pfeffer und Thymian nach Geschmack. Dies wird angefeuchtet mit Fleischbrühe oder Milch und Wasser.

12. Füllung für einen Puter (Welschhahn) (Stuffing for a Turkey). Für einen Puter (Turkey) von 8—10 Pfund nimmt man die braune Kruste von Schnitten oder Stücken altbackenen Weißbrodes, bis man ungefähr so viel hat, als der weiche Theil eines Pfundlaibes; man gibt dies in ein passendes Geschirr und gießt *kaltes* Wasser darüber; es braucht nur eine Minute damit zu stehen, denn es weicht sehr schnell durch. Dann wird eine Handvoll davon mit beiden Händen fest ausgedrückt und in eine andere Schüssel gelegt. Wenn Alles ausgedrückt

ist, wird es leicht durchgemengt, dann wird Pfeffer und Salz, etwa ein Theelöffel voll gepulvertes Bohnenkraut (summer savory), ein wenig gepulverter Salbei (sage) dazugethan; man gibt auch eine Tasse voll geschmolzener Butter dazu und ein geschlagenes Ei. Dies wird gut durcheinander gemengt, und ist eine gute Füllung für Geflügel und anderes Fleisch, sowie für Fisch.

Eine Tasse voll rohem, gehacktem Fleisch oder von rohen gehackten Austern gibt dieser Fülle einen kräftigeren Geschmack.

13. Soyers Recept für Farce, Füllsel (Soyers Recipe for Farce Meat (Filling). 1½ Pfund mageres Kalbfleisch vom Lendenstück wird in lange, dünne Streifen geschnitten, und dann das Fleisch abgeschabt, bis nur das Sehnige übrig bleibt, danach wird es 10 Minuten in einem Mörser zu Brei zerstoßen und durch ein Drahtsieb gerieben. Dann nimmt man 1 Pfund gutes frisches Nierenfett vom Rinde, zieht die Haut ab, zerhackt es fein, und stößt es im Mörser, fügt 6 Unzen "panada" hinzu (das ist: Brod in Milch eingeweicht und dann gekocht, bis es beinahe trocken ist). Dies wird mit dem Kalbfleisch gut gemischt und dann mit 1 Theelöffel voll Salz, ½ Theelöffel Pfeffer, ½ Theelöffel geriebene Muskatnuß vermengt. 4 Eier werden allmälig dazu gethan, und wenn Alles gut gemischt ist, thut man einen kleinen Kloß versuchsweise in die Suppe, um zu sehen, ob die Masse schmackhaft, fest genug und zum Gebrauche fertig ist.

Diese Farce eignet sich ebensowohl zu Klößen an die Suppe als zur Fülle von Geflügel.

14. Austern Füllung (Oyster Filling). Man nimmt 2 Dutzend große Austern, brüht sie mit heißem Wasser ab, hackt sie ein wenig durch, nimmt eine gleiche Menge von Brodkrumen und 2 Unzen Butter dazu; brüht eine ganz kleine Zwiebel ab und hackt sie fein, gibt dann 1 Theelöffel fein gehackte Petersilie dazu, nebst 1 Theelöffel Pfeffer und 2 Theelöffel Salz (die Mischung muß stark gewürzt werden); es wird dann noch der Saft einer halben Citrone dazu gedrückt und 2 Eidotter werden zugegeben; Alles muß gut vermengt werden.

Diese Fülle wird meistens bei Puterbraten verwendet, oder sie kann auch zu Bällen geformt und als Beilage zu anderen Gerichten dienen.

15. Kastanien-Füllung für Puter und Hühner (Chestnut Filling for Turkeys and Chicken). Man kocht 1½ Pint französische Kastanien bis sie weich sind, nimmt darauf die Schalen und die obere Haut ab, und zerstampft die Kastanien fein, ¼ Tasse Butter wird dann dazugegeben, ebenfalls 1 Theelöffel Salz, ½ Theelöffel gestoßenen oder gemahlenen schwarzen Pfeffer, und ¼ Tasse süßen Rahm. Nun wird noch eine Tasse Crackerkrumen mit ¼ Tasse geschmolzener Butter verrührt und mit dem Kastanienbrei vermengt.

16. Füllung mit Rosinen (Filling with Raisins). Man rührt 2—3 Unzen Butter weich, nimmt 3 Eidotter, ein klein wenig Muskatnuß und den vierten Teil einer abgeriebenen Citrone, Salz und ½ Pfund abge-

riebenes altes Weißbrod, ½ Pfund kleine Rosinen, 2 Unzen gestoßenen Zucker mit Zimmet vermischt dazu, füllt dies in einen Puter, auch reicht es ungefähr für 4 Tauben oder Hähnchen.

17. Füllung von Mandeln (Portion für einen Puter) (Filling with Almonds, enough for one Turkey). 3—4 Unzen weich gerührte Butter, 3 Eidotter, Muskatblüte, 1 Obertasse voll Mandeln mit etwas Wasser feingestoßen, 2 Obertassen voll wenigstens einen Tag altes geriebenes Weißbrod und etwas gute Sahne werden stark gerührt, dann wird der Schaum von 2 Eiern leicht durchgemischt. Auch paßt dazu Rosinensauce gut.

18. Weiße Kraftbrühe zu weißem Ragout (White Stock for White Ragout). Zu einem Ragout für 12 Personen nimmt man 3 Pfund mageres, in kleine Stücke geschnittenes Rindfleisch, setzt es mit Wasser bedeckt aufs Feuer, schäumt es gut aus und gibt sogleich hinzu: ½ Selleriknolle, 1 gelbe Wurzel, 1 Petersilienwurzel, 2 Zwiebeln, alles in Stücke geschnitten, kein Salz, und läßt es zugedeckt 2 Stunden auskochen. Dann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, läßt solche ruhig stehen, gießt sie später vom Bodensatz ab und entfernt das Fett, ehe man sie zum Ragout verwendet.

19. Braune Kraftbrühe zu braunem Ragout (Brown Stock for Brown Ragout). Für 12 Personen nimmt man ¼ Pfund in Scheiben geschnittenen Speck, legt ihn in einen weiß kochenden eisernen Topf, darauf ¼ Pfund rohen Schinken oder Sommerwurst und 2 Pfund Rindfleisch, beides in Scheiben geschnitten, nebst 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern, 1 gelben Wurzel, ½ Selleriknolle, 1 Petersilienwurzel, ganzem Gewürz, so auch, wenn man Abfall von verschiedenem rohen Fleisch hat, es kann das schlechteste sein, doch nichts vom Kopfe, weil die Brühe sonst nicht klar würde. Dies alles setzt man auf gelindes Feuer und läßt es zugedeckt ½ Stunde langsam braten, wobei es gut ist, wenn es, ohne jedoch zu brennen, sich am Topfe braun ansetzt. Ist dies geschehen, so gibt man einen Guß kochendes Wasser hinzu und wiederholt dies, sobald das Fleisch sich angesetzt hat, mehreremal. Nachdem es braun genug ist, gießt man so viel kochendes Wasser hinzu, als man Brühe zum Einkochen mitgerechnet haben muß, und läßt es zugedeckt an einer Seite langsam kochen, das Salz kommt nicht in die Brühe, sondern ins Ragout. Ist das Fleisch nach Verlauf von 1—2 Stunden gut ausgekocht, so gießt man die Brühe durch ein Haarsieb und entfernt Fett und Bodensatz.

20. Kraftbrühe (Stock) (Coulis, französisch). Man nehme 6 Pfd. Schienbein vom Rinde oder Ochsen, oder das Kniestück von einem Kalbe, irgend welche Reste von Geflügel oder frischem, ¼ Pfund magerer Schinken oder durchwachsener Speck, 2 Unzen Butter, 2 große Zwiebeln mit Nelken besteckt, 1 weiße Rübe, 3 gelbe Rüben (carrots), 1 Selleriknolle, 2 Unzen Salz, ½ Theelöffel voll ganzer Pfeffer, 1 großes Stück Muskatblüte, 1 Bündchen aromatische Kräuter, jedoch keinen Salbei darunter, 4 Quart und ½ Pint Wasser.

Man schneidet das Fleisch, den Schinken oder Speck in Stücke, die ungefähr 3 Zoll lang und dick sind, zerbricht die Knochen in kleine Stücke, zerreibt die Butter auf dem Boden des Kochtopfes, thut ½ Pint Wasser, die zerbrochenen Knochen, dann das Fleisch und die anderen Bestandteile hinzu und läßt Alles auf gutem Feuer durchkochen, während man zuweilen umrührt. Wenn sich am Boden des Topfes eine gallertartige Masse zeigt, so werden die 4 Quart Wasser beigeschüttet, und man läßt dann die Masse 5—6 Stunden gelinde kochen. Wenn Alles beinahe gar ist, so thue man 1 Eßlöffel voll Salz hinzu, damit der Schaum besser in die Höhe kommt. Jedes Schaumteilchen sollte abgenommen und dann die Flüssigkeit durch ein Sieb gegossen werden. Wenn sie abgeschäumt ist, so wird alles Fett abgeschöpft. Diese Brühe hält sich lange in kaltem Wetter.

Diese Kraftbrühe ist die Grundlage von vielen der später angegebenen Suppen, und diese ist stark genug für alle gewöhnlichen Zwecke. Man hält sie in kleinen Krügen an kühlem Platze. Bei vielen Fleischspeisen, wie z. B. gehacktem Fleisch (hash), Ragouts, Fricassees, ist ein Löffelvoll stock eine angenehme Zugabe, ebenso bei Saucen zu Mehlspeisen und zu Gemüsen und besonders bei Bratensaucen.

21. Weiße Kraftbrühe (White Stock). Weiße Kraftbrühe wird bei der Zubereitung von weißen Suppen gebraucht, und wird durch das Kochen von 6 Pfund vom Kniestück des Kalbes gewonnen, welches man in kleine Stücke zerhackt, und dem Reste von Hühnerfleisch und Knochen, sowie vier kleine Scheiben mageren Schinkens beigefügt werden. Sie wird nach den oben gegebenen Anweisungen für 'stock' bereitet.

22. Die Kraftbrühe zu klären (To clarify Stock). Man gießt die Brühe in einen reinen Tiegel und stellt sie auf ein rasches Feuer. Wenn sie kocht, gibt man das Weiße von einem Ei zu jedem Quart der Brühe, wobei man verfährt wie folgt: Man schlägt das Eiweiß gut mit etwas Wasser, dann gibt man etwas heiße Brühe zu, schlägt Alles zu Schaum und schüttet es allmälig in den Topf, darauf schlägt man das Ganze lange und tüchtig durch, läßt es einmal aufkochen, nimmt es sogleich ab, und seiht es durch losen Flanell.

23. Trüffeln zu Fleischspeisen und Saucen vorzurichten (To prepare Truffels for Meat Dishes and Sauces). Werden 1—1½ Tag eingewässert, das Braune abgeschält, in Wasser gekocht, in Butter durchgeschmort und beim Anrichten in die Sauce gegeben.

24. Champignons desgleichen (Mushrooms the same). Von dem oberen Teile und dem Stiele der frischen Champignons zieht man die Haut ab, nimmt die unter dem Pilze sitzenden Blättchen, Lamellen genannt, weg und spült sie mit kaltem Wasser ab. Dann setzt man dieselben mit etwas Butter auf gelindes Feuer, läßt sie zugedeckt in der eigenen Brühe gar werden und gibt sie mit dieser Brühe ins Fricassee.

Die getrockneten Champignons muß man eine Stunde in Wasser einweichen; sind es braune und sollen sie zu einer weißen Speise gebraucht

werden, so muß man sie vorher abkochen, damit das bräunliche Wasser herauszieht. Dann drückt man dieselben aus und gibt sie, wenn das Ragout oder Fricassee ausgeschäumt ist, hinzu.

25. Kalbsmidder (Kälbermilch) zu Fricassees und Saucen vorzurichten (To prepare Calfs Sweet Bread for Fricassees and Sauces). Man setzt die Midder mit kaltem Wasser auf's Feuer; wenn sie warm geworden sind, wird das Wasser abgegossen und anderes darauf gegeben, so einigemale, bis sie weiß erscheinen. Dann legt man sie in kaltes Wasser, zieht von den länglichen Stücken die Haut ab, löst aus den anderen die fleischigen Theile, schneidet dieselben in einige Stücke und kocht sie während 10 Minuten in Fricassee gar.

26. Spargel desgleichen (Asparagus the same). Man schneidet die Köpfe zwei Zoll lang ab und kocht sie ¼ Stunde in Fricassee.

27. Austern desgleichen (Oysters the same). Die Austern gibt man erst beim Anrichten in's Fricassee oder in die bestimmte Sauce, weil sie durch Kochen hart werden.

28. Kastanien zu verschiedenem Gebrauch (Chestnuts for different use). Wünscht man dieselben zum Ragout anzuwenden, so entferne man mit einem Messer die äußere braune Schale, koche die Kastanien in kochendem Wasser so lange, bis man die braune Haut gleichwie die der Mandeln abziehen kann, und wasche sie mit kaltem Wasser. Alsdann lasse man sie in einem weißkochenden Töpfchen mit etwas Wasser, Butter und einem Stückchen Zucker, fest zugedeckt, in kurzer Brühe gar schmoren. Die Kastanien werden alsdann weiß, weich und nicht bröckelig. Man gibt sie beim Anrichten in's Ragout.

Kastanien zum Kohl werden auf gleiche Weise zubereitet. Man kann sie vor dem Anrichten durchmischen oder, da nicht Jeder sie liebt, in einem Schüsselchen dazu geben.

Kastanien zum Nachtisch oder zum Thee mit Butterbrod werden, nachdem ein Kreuz dareingeschnitten, mit Salz — zu jedem Pfunde eine kleine Handvoll — in einem Kaffeebrenner oder Topfe unter häufigem Schütteln so lange geröstet, bis sie weich geworden sind, was nach ½—¾ Stunde der Fall sein wird.

Beim Anrichten werden die Kastanien schnell in einem groben Tuche abgerieben und zugedeckt ganz heiß zur Tafel gebracht.

29. Zwiebeln abzubrühen (To parboil Onions). Die geschälten Zwiebeln werden mit kochendem Wasser übergossen, und nachdem sie 8—10 Minuten darin gelegen haben, mit kaltem Wasser abgespült und danach mit einem Tuche abgetrocknet. Es ist anzuraten, sich beim Kochen stets nur abgebrühter Zwiebeln zu bedienen, weil diesen alles Unangenehme, was der Genuß der Zwiebeln mit sich bringt, und alle Schärfe genommen ist, und sie nun eine angenehme Würze der Speisen bilden.

30. Sardellen zum Butterbrod anzurichten (To prepare Anchovies for Sandwiches). Man spüle von den Sardellen das Salz in

kaltem Wasser ab, lege sie in frisches Wasser, worin man sogleich, ohne sie zu wässern, mit den Fingern die kleinen Schuppen und Floßfedern auf dem Rücken wegnimmt, reiße sie alsdann, am Schwanz fassend, in zwei Hälften und entferne den Rückgrad und die am Schwanz befindlichen Flossen. Dann lege man sie zum Ablaufen auf einen Durchschlag und richte sie zierlich geordnet an; man kann die Hälften schrägwinkelig auf einander legen, den Rand mit aufgerollten Sardellen verzieren und nach Belieben das Schüsselchen mit feinem Oel und etwas Weinessig übergießen.

31. Sardellenbutter (Anchovy Butter). Man rührt 1 Pfund gute Butter zu Schaum, nimmt 1 Pfund nach voriger Nummer vorbereitete Sardellen, die man fein hackt, hinzu und reibt die Masse durch ein Sieb, verwahrt sie in einem Steintöpfchen und stellt sie zugebunden an einen kalten Ort.

Es ist noch zu bemerken, daß dieselbe, wenn sie an Speisen gebraucht werden soll, nicht kochen darf, sondern recht kurz vor dem Anrichten hinzu gethan wird. Es wird dieselbe auch an Saucen, Fricassees und Ragouts gebraucht.

32. Sardellen mariniren wie Anchovis (To pickle Sardines like Anchovies). Die Sardellen spült man 4—5 Mal in kaltem Wasser ab, legt sie auf ein Sieb, damit das Wasser abläuft, läßt sie aber ganz. Dann nimmt man 1 Theelöffel Pfeffer, 1 Theelöffel Nelken, ½ Löffel Muskatblüte, eine Messerspitze Ingwer, 1 Theelöffel Lorbeerblätter, 1 Theelöffel rothe, spanische Pfefferschoten, alles gröblich gestoßen, 1 Theelöffel voll frische Thymianblättchen und 12 kleine Perlzwiebeln, mischt die Gewürze gut durcheinander und legt eine Lage Sardellen in ein Einmacheglas, dann ein wenig von den Gewürzen, was man wiederholt, bis alles aufgebraucht ist, gießt 1 Tasse voll Essig darüber und 1 Glas Mohnöl.

33. Braune Butter (Brown Butter). Die Butter setzt man in einem eisernen Topfe auf gelindes Feuer und rührt dieselbe so lange, bis sie braun geworden ist; erst zergeht sie, dann fängt sie an zu steigen und wird allmählich braun.

Das, was man in Butter zu bräunen wünscht, muß erst, nachdem dieselbe braun gemacht ist, hineingethan werden, weil es sonst keine schöne Färbung erhält; doch sei man dabei achtsam, daß kein bränzlicher Geschmack entsteht.

34. Abgeklärte oder Schmelzbutter, hauptsächlich für Buttergebäck (Clarified or Melted Butter, mostly used for Baking). Die Butter, worin man Backwerk kochen will, muß gereinigt sein; ist dies nicht geschehen, so wird dieselbe, wenn das zu Backende hineingelegt wird, schäumig und läuft über. Sie wird daher in einem nicht zu kleinen eisernen Topfe auf schwaches Feuer gesetzt und gelinde gekocht, bis sie hell und klar geworden, wobei man auf 2 Stunden rechnen kann. Der Schaum, welcher nicht abgenommen wird, zieht sich zum Theil nach dem Boden hin, wo er sich mit den Salztheilen verbindet. Wenn man das Kochen der Butter nicht mehr hört, so hat sie den bestimmten Grad erreicht. Man stellt den Topf vom Feuer,

Abbild. 5: Rosenkohl — Brussels Sprouts. (Seite 58.)

Abbild. 6: Estragon — Taragon.

Abbild. 7: Pastinak — Parsnip.

Abbild. 8: Schnittlauch — Chives.

Abbild. 9: Pimpernelle — Pimpernel.

Abbild. 10: Brunnenkresse — Watercress.

läßt ihn etwa zehn Minuten stehen, nimmt den noch vorhandenen Schaum ab und füllt die klare Butter in wohlgereinigte Steintöpfe, doch darf nicht das Geringste vom Bodensatz dazu kommen. Ganz erkaltet legt man ein Papier darüber, einen Finger dick Salz darauf und bewahrt sie offen stehend an einem kalten, luftigen Ort.

Solche Schmelzbutter gibt dem in Fett zu kochenden Gebäck den feinsten Geschmack und ist zum Kochen und Ausstreichen der Formen unvergleichlich.

35. **Haushofmeisterbutter** (Maitre d'Hotel Butter). Man vermischt ¼ Pfund Butter gut mit einer Messerspitze Salz und Cayennepfeffer, 2 Theelöffel voll gewiegter Petersilie und den Saft einer Citrone, reibt diese Butter durch ein Sieb und gibt sie zu gebratenem Fleische und zu Fisch. Statt der Petersilie nimmt man oft gern abgebrühte und gewiegte feine Kräuter, wie: Kerbel, Estragon, Majoran, Pimpernelle und Petersilie und reicht diese Butter namentlich gern zu gekochtem und gebratenem Lammfleisch.

36. **Epikuräerbutter** (Epicurean's Butter) zum Bestreichen von gerösteten Brodschnitten. Vier entgrätete Sardellen, 4 kleine Pfeffergurken, sowie wenig Schnittlauch und einige Estragonblätter werden fein gewiegt, 3 harte Eigelb durch ein Sieb gerieben, ¼ Pfund Butter damit vermischt, 1 Theelöffel Mostrich hinzugefügt und die Butter durch ein Sieb gestrichen.

37. **Feen-Butter** (Fairy Butter). (Englisches Rezept). Drei hartgekochte Eigelb reibt man mit 2 Löffel feinem Zucker, 1 Löffel Orangenblütenwasser mit ¼ Pfund feinster Sahnenbutter durch ein Sieb, um diese Butter zum Bestreichen der englischen Kakes zu benutzen. — Statt des Zuckers und des Orangenwassers verreibt man die Butter auch gern mit ¼ Pfund gestoßenen Haselnußkernen oder geriebenen Mandeln und fügt dann etwas Citronensaft hinzu.

38. **Petersilienbutter** (Parsley Butter). Man läßt Schmelzbutter zum Kochen kommen, rührt einen guten Theil feingehackter Petersilie durch und bewahrt sie für den Winter auf.

39. **Dill in Essig zum Einmachen saurer Gurken** (Dill in Vinegar for pickled Cucumbers). Der Dill, das Hauptgewürz saurer Gurken, wird gewöhnlich durch Ausfallen des Samens gezogen, nicht gesäet. Dadurch ist derselbe dann vor dem Einmachen der Gurken in bester Kraft und von feinstem Wohlgeschmack; zur Zeit des Gebrauchs aber häufig nicht mehr grün, bei einer Verspätung oft gar nicht mehr zu haben.

Aus diesem Grunde würde zu rathen sein, den Dill, so lange die Samenbüschel noch frisch grün sind, abzuschneiden, solche wie beim Einmachen der Gurken vorzurichten und in einem großen Glase, mit rohem Essig bedeckt, bis zum Gebrauch hinzustellen. Man lege alsdann die Dillbüschelchen wie gewöhnlich schichtweise durch die Gurken und gieße den Dilless̈ig, mit dem nötigen Essig vermischt, darüber.

40. Eingekochte Kräuter, Zusatz an Saucen (Preserved Herbs as Addition to Sauces). Eine Obertasse voll feingehackter Schalotten oder Zwiebeln, etwas Petersilie, Dragon, Thymian, Basilikum, Citronenschale und 1—2 Lorbeerblätter werden mit 2½ Unze Butter auf's Feuer gesetzt und so lange gerührt, bis die Butter klar hervorkommt; braun darf sie nicht werden. In einem offenen Glase kann man sie 14 Tage aufbewahren.

41. Küchenpfeffer (Kitchen Pepper). Es dient zur großen Bequemlichkeit und Zeitersparniß, die hauptsächlichsten Gewürze zum Küchengebrauch gestoßen vorräthig zu halten, namentlich Pfeffer, Muskatnelken, Nelkenpfeffer und Muskatblüte. Jedes einzelne Gewürz werde fein gestoßen und in kleinen Gläsern mit weiten gedrehten Holzstopfen und Etiketten, wie man sie als Pillengläser in den Apotheken haben kann, aufbewahrt. Es ist dadurch nicht nur das unangenehme Geräusch des Mörsers und das jedesmalige Ausputzen desselben zu vermeiden, sondern es kann auch gerade so viel Gewürz, als wünschenswerth ist, gebraucht werden.

42. Gemischter Küchenpfeffer (Mixed Kitchen Pepper). Man nehme von folgenden Gewürzen gleiche Theile: von Pfeffer, Nelkenpfeffer, Zimmet, Muskatnuß etwa ½ Unze, dazu 2 Drachmen (drams) Ingwer nebst 10—20 Stück Nelken, stoße dies alles recht fein, mische es gut und bewahre es in einem verschlossenen Glase, um zur Zeit damit braune Suppen, Ragouts und Saucen zu würzen.

43. Senf zu machen (To make Mustard). Nachdem der Senfsamen langsam und gründlich auf Papier in einem mäßig warmen Bratofen getrocknet ist, wird er fein gestoßen oder in einer besonders fein gestellten Kaffeemühle gemahlen. Nun nehme man auf ½ Pfund etwa 1 Unze gestoßenen Zucker, rühre davon mit kochendem Wasser einen dicken Brei, der ganz steif wird, wenn er 2—3 Stunden kalt hingestellt war. Darauf rührt man so viel Weinessig hinzu, bis der Senf die richtige Masse bildet. Man verwahre ihn in einem geschlossenen Topfe, der mit Papier oder einer Blase verbunden wird.

44. Glace zum Fleisch glaciren (Glaze for glazing of Meat). ½ Pint Bouillon, ½ Pint Bratenbrühe und ½ Pint Bratensatz ohne Salz wird zu Syrup eingekocht, während solches zuweilen umgerührt werden muß. Beim Anrichten wird es warm über Fisch oder ein Stück übriggebliebenes heißgemachtes Fleisch gestrichen, welches wieder als ein ganzes zur Tafel gebracht werden soll.

45. Zucker zu läutern (To clarify Sugar). Man tunkt den Zucker in kaltes Wasser, läßt ihn in einem Töpfchen, am besten von Messing, über Feuer zergehen und schäumt denselben so lange, bis er klar geworden ist. Will man ihn schnell und vorzüglich klar machen, so gebe man geschlagenes Eiweiß hinein, welches den Schaum in sich aufnimmt.

46. Braunen Suppen, Ragouts und Saucen eine schöne Färbung zu geben (To give a fine Color to Soups, Ragouts and Sauces). 1 Unze Zucker wird in einem kupfernen Kasserölchen aufs Feuer gesetzt und

beständig gerührt, bis er dunkelbraun geworden ist; dann gießt man schnell ¼ Pint Wasser hinzu, nimmt den Zucker vom Feuer, rührt ihn noch eine Weile und bewahrt denselben in einem zugekorkten Glase zum Färben auf. Mit einem Theelöffel voll färbt man ½ Pint Brühe schön gelb; indeß kann man sich auch mit einigen Körnchen Zichorien sehr gut aushelfen. Auch gibt eine Zwiebel, welche in der Asche braun gebraten, abgeschält und nach dem Abschäumen in der Suppe gekocht ist, derselben eine schöne Kraftfarbe.

Solche Farben künstlich herzustellen, dient auch Folgendes und bewirkt zugleich einen Spargelgeschmack: Vor dem Abschälen des Spargel wird derselbe rasch abgewaschen, mit einem Tuche abgerieben, der Abfall getrocknet, in einem Säckchen aufbewahrt und etwas davon in Fleischbrühe gekocht.

47. Klare mit Hefe in Schmelzbutter zu backen (Clare with Yeast to be baked in melted Butter). ¼ Pfund feines Mehl wird mit ¼ Pint (einer Tasse voll) lauwarmem Wein, Bier oder Milch, 2 Eidottern und etwas Salz zerrührt und 1 Unze zergangene Butter, 2 zu Schaum geschlagene Eiweiß und 1 Löffel dicke oder ½ Unze trockne, mit Milch gerührte Hefe hinzugefügt. Die Masse muß so dick sein, daß sie an dem Hineingetunkten hängen bleibt. Man läßt dieselbe aufgehen, tunkt das Bestimmte hinein und legt es dann schnell in das kochende Schmalz, während man es einmal umdreht und schön gelb werden läßt.

Anmerkung. Klare ist eine dicke eingerührte Masse zum Eintunken und Ausbacken verschiedenen Obstes und Fleisches. Man kann zu allen Klaren, die nicht zu Fleischspeisen gebraucht werden, einen Eßlöffel Rum geben.

48. Klare von Eiern (Clare of Eggs). ¼ Pint frische Milch wird mit ¼ Pfund feinem Mehl, 4 Eidottern und etwas Salz zerrührt, dann das von diesen Eiern zu dickem Schaum geschlagene Weiße nebst einem Eßlöffel Rum darunter gemischt, das Bestimmte hineingetunkt und in kochender Schmelzbutter oder Schmalz gebacken.

49. Klare von Wein (Clare of Wine). ¼ Pint Wein, 1 Unze Butter, 1 Unze Zucker werden heiß gemacht, 3½ Unzen Mehl darin abgerührt, etwas abgekühlt, der steife Schnee von 4 Eiern nach und nach darunter gemischt, das Bestimmte damit dick bestrichen und in Schmelzbutter oder Schmalz gebacken.

50. Eiweiß zu schlagen (To beat White of Eggs). Um recht steifen Schaum zu bekommen, von dem das Geraten der Puddings und mancher Backwerke sehr abhängt, nehme man recht frisches Eiweiß, lasse aber ja nicht das Geringste von den Dottern dazu kommen. Mit einem losen Schneebesen oder einer Gabel schlägt man es an einem kühlen Orte oder in mäßiger Zugluft auf einer flachen Schüssel von Blech oder Zinn, immer von einer Seite unaufhörlich und gleichmäßig, bis der Schaum so dick und steif ist, daß man ihn umwenden kann, welches eine Zeit von 10—15 Minuten erfordert. Etwas Citronensaft, sogleich ins Eiweiß

getröpfelt, befördert das Steifwerden sehr. Man darf den Schaum, nachdem er geschlagen ist, nicht hinstellen, man muß vielmehr bis zum Gebrauch fortschlagen, da er andernfalls wässerig wird. Ist der Schaum zu Klößchen auf Milch- oder Biersuppen, Crêmes oder Kuchen bestimmt, so schlage man etwas geriebenen Zucker darunter, welches ein rascheres Steifwerden bewirkt.

51. Mandeln zu reiben (To grate Almonds). Um beim Gebrauch der Mandeln sich nicht mit dem zeitraubenden Stoßen zu befassen und viel besser seinen Zweck zu erreichen, ist die Mandelreibe zu empfehlen. Man lasse sie sich von den Konditoren zeigen. Uebrigens besteht sie aus einem etwa 6 Zoll langen und 3 Zoll breiten Brettchen versehen (einer Kappusschale ähnlich), worauf sich ein Stückchen Blech, wie eine Reibe eingerichtet, mit einem Kästchen befindet, welches mit den vorgerichteten Mandeln, wie nachstehend bemerkt, angefüllt und mittelst eines Druckbrettchens auf dem Blech hin- und hergeschoben wird. Darunter ist eine Lade, wo hinein die äußerst fein und locker geriebenen Mandeln fallen.

52. Mandeln zu stoßen (To grind Almonds). Die Mandeln werden in einen Topf gelegt, worin sie, mit kochendem Wasser übergossen, eine kleine Weile liegen bleiben. Dann gießt man das Wasser ab, drückt die Mandeln aus den braunen Schalen, wäscht sie ab und stößt sie in kleinen Partien in einem Mörser mit etwas Wasser oder Eiweiß oder Arrak, je nachdem es in den Rezepten vorgeschrieben ist. Trocken gestoßen werden die Mandeln ölig. Wird man beim Stoßen unterbrochen, so muß man jedenfalls zur Vermeidung des Grünspans vorher die Mandeln herausnehmen und den Mörser, ehe er wieder gebraucht wird, auswaschen.

53. Butter schäumig zu rühren (To stir Butter to Foam). Ist die Butter stark gesalzen, so muß man sie vorher auswaschen und in kalter Jahreszeit am heißen Ofen oder auf kochendem Wasser etwas weich werden lassen. Käsige Butter nehme man nicht, wäre man aber genötigt, Gebrauch davon zu machen, so muß sie langsam geschmolzen und vom Bodensatz abgegossen werden. Dann rührt man dieselbe mit einem hölzernen Löffel immer nach einer Seite hin, bis sie weich wird und Blasen wirft.

54. Mehl zu schwitzen (To cook Butter and Flour together). Man läßt einen Stich Butter in einem eisernen Topfe kochen, gibt einen Löffel Mehl hinein und rührt es so lange, bis es kraus wird und sich hebt. Es muß gar sein, aber nur gelblich werden. Wasser oder Bouillon, was hinzugerührt wird, muß kochend sein. Soll das geschwitzte Mehl zu Fleischsuppen, Hasenpfeffer, Ragout oder Fricassee gebraucht werden, so kann man solches, wenn es vom Feuer kommt, nach dem Ausschäumen des Fleisches, ohne es erst zu zerrühren, zu der kochenden Speise schütten, da es sich durch längeres Kochen völlig auflöst.

55. Mehl braun zu machen (To brown Flour). Man rührt ein reichliches Stück Butter in einem eisernen Topfe bis zum Braunwerden,

gibt Mehl hinzu und rührt es fortwährend, bis dasselbe eine schön bräunliche Färbung erhalten hat. Bränzlich aber darf es ja nicht werden. Auch kann man das Mehl zu einigen Speisen, z. B. zu einer braunen Mehlsuppe, zu Ragouts von Wild u. dergl., ohne Butter braun machen und für vorkommende Fälle aufbewahren. Das Mehl wird alsdann in einem eisernen Töpfchen aufs Feuer gestellt, und nachdem es heiß geworden, fortwährend bis zur hellen Bräunung gerührt.

56. Hefe zu wässern (To clarify Yeast with Water). Die flüssige Hefe wird mit Wasser durchgerührt und durch ein Sieb gegossen, damit alles Unreine zurückbleibe. Hat sie sich gesenkt, so gießt man das braune Wasser davon ab und frisches darauf, und rührt sie nochmals, wodurch sie das Bittere verliert und weiß wird. Man kann sie einige Tage aufbewahren, wenn man täglich das Wasser wechselt, ohne sie wieder durchzurühren; beim Gebrauch gießt man das Wasser davon ab. Die Wirksamkeit der Hefe läßt sich dadurch erproben, daß man ein wenig von derselben in heißes Wasser fallen läßt; steigt sie, so kann Gebrauch davon gemacht werden, andernfalls hat sie ihre Kraft verloren.

Um auch trockene Hefe reinschmeckender zu machen, lege man sie über Nacht in kaltes Wasser, stelle sie an einen kalten Ort und gieße vor dem Gebrauch das Wasser davon ab. Ein reichlicher Eßlöffel von Hefe ersterer Art ist in ihrer Wirkung gleich ½ Unze trockener Hefe.

57. Semmel zu braten für Suppen und Klöße (To fry White Bread for Soups and Dumplings). Man setzt Butter aufs Feuer, läßt sie gelb werden, gibt dann das in Würfel, Streifchen oder Figuren geschnittene Weißbrod hinein und rührt solches fortwährend so lange, bis es gelb geworden ist.

58. Korinthen zu reinigen (To clean dried Currants). Nachdem Steine und größere Stiele herausgesucht sind, gibt man sie in ein Sieb, stellt dies in eine tiefe Schüssel mit kaltem Wasser und reibt die Korinthen zwischen den Händen. Die kleinen Stielchen lösen sich dadurch von den Korinthen und theilen sich dem Wasser mit; doch muß dies einigemal wiederholt werden.

59. Reis zu reinigen und zu blanchiren (weiß zu machen) (To clean and whiten Rice). Man sucht die hülsigen Körner heraus, reibt den Reis im Wasser zwischen den Händen, gießt es ab, setzt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer und schüttet ihn vor dem Kochen auf ein Sieb. Diese Behandlung ist besonders dann nötig, wenn man den Reis zu Kranken- oder zu Milchspeisen benutzen will, indem alle Säure, die derselbe oft enthält und welche die Milch zum Gerinnen bringt, sich dadurch verliert.

60. Echten Sago zu reinigen (To clean Genuine Sago). Das Unreine wird herausgesucht, der Sago gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, und nachdem er warm geworden, auf ein Sieb geschüttet; dies noch einmal wiederholt und er ist zum Gebrauch fertig.

Kartoffel-Sago würde sich aber auf diese Weise auflösen, man gebe ihn daher unabgebrüht in die kochende Bouillon oder Milch.

61. Wurzelwerk und Petersilie zu Fleischsuppen und anderen Speisen vorzurichten (To clean Roots of Parsley and Celery). Sellerieknollen werden gewaschen, geschält, in 4—8 Theile geschnitten; die Herzensblätter bleiben daran.

Petersilienwurzeln werden gewaschen, geschabt (geschrappt), der Länge nach 2 Zoll breit durchschnitten, und wenn sie sehr dick sind, kreuzweise gespalten. Beides nimmt man zu Rindfleischsuppen, letztere nur zu Hühner- und zu Kalbfleischsuppen..

Petersilienblätter. Dieselben werden abgespült, von den größeren Stielen abgeschnitten, ganz fest zusammengefaßt und auf dem Küchenbrettchen mit einem scharfen Messer so fein als möglich geschnitten, wobei die Spitzen des ersten Schnittes untergeschoben werden. Bei einiger Uebung kann man auf diese Weise die Petersilie so fein schneiden, daß das Hacken erspart werden kann.

62. Vom Abrühren der Suppen, Saucen und Fricassee's mit Eiern (To stir Eggs into Soups and Fricassees). Das Abrühren geschieht erst dann, wenn die Speise gar und der Topf vom Feuer genommen ist, und zwar auf folgende Weise: Man zerrührt die Eidotter, die jedoch ganz frisch sein müssen, mit wenig kaltem Wasser, gibt etwas von der kochenden Brühe dazu, und so allgemach mehr, während man die Eidotter beständig rührt, dann gibt man sie unter stetem Umrühren zu der kochend heißen Speise.

63. Vom Blanchiren (Weißmachen) (Blanching). Das Blanchiren geschieht hauptsächlich bei Kalbfleisch und Geflügel, welches zu weißen Fricassees bestimmt ist. Das Fleisch wird mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, vor dem Kochen, weil es sonst sehr an Kraft verlieren würde, abgegossen und auf einige Minuten in kaltes Wasser gelegt. Darauf wird es abgetrocknet und auf verschiedene Weise benutzt.

64. Eine gute Braese zu machen (To make good Braise). Sie dient dazu, verschiedene Fleischarten, als Kalb- und Hammelfleisch, sowie auch Tauben, Hähnchen und Enten darin gar zu machen und ihnen einen angenehmen Geschmack zu geben. Es gehört dazu eine Kasserole mit schließendem Deckel, je nach der Größe der Portion des Fleisches. Man belegt den Boden derselben mit Speckscheiben, streut gröblich gehacktes Nierenfett darüber und folgende Gewürze und Kräuter darauf: ganzen Pfeffer, Nelken, ein paar Stück Ingwer, ganze Schalotten oder dicke Zwiebelscheiben, Dragon, einige Lorbeerblätter, eine gelbe Mohrrübe und Petersilienwurzel; was man nicht davon hat, kann wegbleiben. Auf dieses wird das bestimmte Fleisch, welches mit etwas Salz bestreut ist, gelegt, fest zugedeckt, langsam gar gedämpft, wenn es nötig ist, mit Bouillon nachgefüllt, angerichtet und mit einer Kraft-, Kapern-, Trüffel-, oder Sardellensauce übergossen, wozu man den Satz der Braese benutzt.

65. Vorzügliches Gänsefett zu bereiten, das sich lange frisch erhält (To prepare and keep Goose Oil). Das Fett wird an einem kalten Orte 24 Stunden in Wasser gelegt, während man letzteres 3—4 Mal

wechselt. Dann wird es zerschnitten, mit etwas Salz auf's Feuer gestellt und langsam ausgeschmolzen, wobei oftmals umgerührt werden muß. Ist solches ganz klar und sind die Schreven (ausgebratene Fettwürfel) blaßgelb, so läßt man es durch den Durchschlag in einen steinernen Topf fließen und stellt es 8 Tage hin. Alsdann nimmt man das Fett heraus, läßt den Bodensatz und das Gelee zurück und setzt es wieder mit einigen geschälten sauren, in vier Theile geschnittenen Aepfeln auf's Feuer, läßt es damit kochen, bis sie weich sind, gießt das Fett nochmals durch einen feinen Durchschlag in den Topf, bindet ihn andern Tages mit Papier zu, durchsticht es mit einer Nadel und bewahrt das Fett im Keller auf.

66. Ochsen- oder Nierenfett vorzüglich zu bereiten (To prepare Suet in a proper way). Je fester das Nierenfett, desto besser und reichhaltiger. Dasselbe wird in einige Stücke geschnitten, mit reichlich frischem Wasser bis zum andern Tage hingestellt, während das Wasser einmal gewechselt wird. Dann wird das Fett fein gehackt und mit wenig Milch — zu einem Pfunde eine kleine Obertasse — auf gelindem Feuer unter häufigem Umrühren so lange offen gekocht, bis das Fett ganz klar erscheint, welches alsdann nicht des Durchsiebens bedarf, sondern ohne weiteres in ein Steintöpfchen gefüllt wird. Auch kann das Nierenfett in kleine Würfel geschnitten und nach dem Ausbraten durchgesiebt werden. Die Fettschreven sind vorzüglich mit gekochtem Rindfleisch fein gehackt zu Frieadellen zu empfehlen.

Da jedes Fett zum Küchengebrauch frisch am besten ist, so würde für einen kleinen Haushalt von 2—3 Personen zur Zeit 1 Pfund genug sein.

67. Speck auszubraten (To fry out Bacon). Ob es auch scheinen möchte, als könne das Ausbraten des Specks hier füglich wegbleiben, so findet man es doch gar zu oft mangelhaft ausgeführt.

Je dicker und fester, desto besser eignet sich der Speck zum Ausbraten. Man lege das Stück auf ein Küchenbrett, schneide mit einem scharfen Messer egale Scheiben davor her, lege diese auf einander, schneide sie in feine Streifen, fasse sie zusammen und theile sie in kleine, gleiche Würfel. Diese lege man in ein eisernes Töpfchen oder in eine kleine saubere Pfanne, setze sie auf ein mäßiges Feuer und lasse die Speckwürfel bei öfterem Umrühren gelb und härtlich braten, wo man dann sicher ist, daß das Fett weder verdampft, noch das Zurückgebliebene einen bränzlichen Geschmack annimmt, wie das andernfalls auf raschem Feuer unvermeidlich ist.

68. Bratenfett gut zu halten (To keep Drippings). Um Braten- und anderes Fett gut aufzuheben, sollte man es zuerst in eine nicht zu flache Schale thun und etwas kochendes Wasser dazu geben, ebenso etwas Salz, und es dann gut umrühren und wegstellen. Am nächsten Tage streift man mit einem Messer an den Seiten her und kann dann eine feste Scheibe oben abnehmen (wenn es nicht Schweinefett ist). Das Flüssige und Trübe bleibt auf dem Grunde. Man schabt nun den unteren Theil der Scheibe ab, legt sie in kochendes Wasser, bis sie schmilzt, gibt noch etwas Salz dazu, rührt die Fettmasse, wie zuvor, um, und wenn erkaltet, schabt man wieder den unteren Theil des festen Stückes ab. Nun kann es eingeschmolzen

werden für den allgemeinen Fetttopf und hält sich bei kaltem Wetter Monate lang. Es genügt meistens, dieses Auslassen einmal in der Woche vorzunehmen, doch soll man Acht geben, daß das Fett nicht zu lange auf der wässerigen Brühe steht, es wird sonst anschmeckig. Suppenfett, abgeschöpft ehe die Zuthaten in den Topf kommen, ist ebenso gut als Bratenfett, wenn es in derselben Weise behandelt wird.

69. Gute Butter zu machen (To make good Butter). Man sorge dafür, das Vieh gesund und die Milchgeschirre recht sauber zu erhalten, bewahre die Milch an einem luftigen Ort auf und nehme, nachdem sie 2 Tage (nicht länger) gestanden, die Sahne ab. Das Buttern lasse man im Sommer an einem kühlen Ort geschehen, die Milch gehörig aus der Butter kneten, ehe Wasser dazu kommt, und dann dieselbe so oft mit recht kaltem Brunnenwasser waschen, bis das Wasser, welches abgegossen wird, ganz klar erscheint.

Die Butter zum Einmachen muß nicht zu schwach gesalzen und bis zum nächsten Tage hingestellt werden, wo sie wieder gut durchgeknetet und in einem ganz reinen, am besten in einem steinernen Topfe, welcher mit etwas naßgemachtem Salze ausgerieben ist (weil dann die Butter nicht am Topfe klebt), fest eingemacht wird. Dann lege man ein leinenes, gut ausgewaschenes Tuch darauf, versehe den Topf gehörig mit Salzpökel und stelle ihn unbedeckt, damit die Butter der Luft ausgesetzt ist, in den Keller

70. Vom Verbessern stark gewordener Butter (To improve strong tasting Butter). Sollte die Milch nicht gehörig ausgewaschen sein, welches die häufigste Ursache schlechter Butter ist, so thut man wohl, dieselbe nochmals zu waschen und mit etwas scharfem, weißem Essig durchzukneten, der aber wieder gut herausgearbeitet werden muß. Dann wird die Butter nachgesalzen, in gut gereinigte Töpfe fest eingeknetet. Um sie noch mehr zu verbessern, dient das Hineinstechen von 4—6 Süßholzstangen in jeden Topf bis auf den Grund. Nach Verlauf von einigen Wochen werden diese den starken Geschmack der Butter einigermaßen aufgenommen haben.

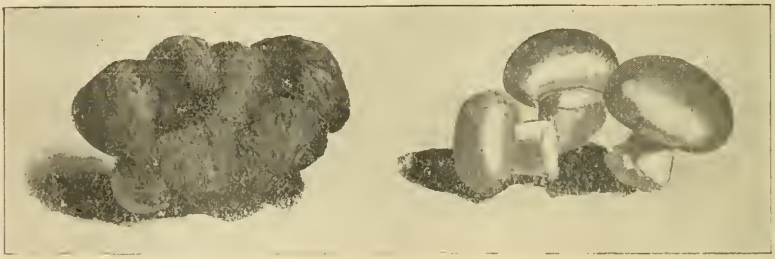
71. Roher Schinken als Beilage zum Gemüse, auch zum Butterbrod (Raw Ham for Sandwich). Man schneidet den Schinken am profitlichsten mit einem scharfen Messer in der Mitte durch, sägt den Knochen gleichfalls durch und hängt eine Hälfte, in Papier genau zugewickelt, damit Schmeißfliegen abgehalten werden, an einem kalten, aber luftigen Orte auf. Von der andern Hälfte schneidet man glatte, feine Scheiben, doch muß man immer darauf achten, daß nicht schief geschnitten wird, sondern das Stück in Ordnung bleibt. Die Scheiben legt man auf ein Brett, schneidet alles Unansehnliche und so viel Fett davon, daß nur ein fingerbreites Rändchen daran bleibt, legt sie zierlich auf einen Teller und verziert den Rand der Schüssel mit einigen Petersilienblättchen. Es wird grob gestoßener Pfeffer dazu gegeben.

Soll der Schinken zum Butterbrod gereicht werden, so schneidet man die zuvor aufeinander gelegten ganz dünnen Scheiben in sehr feine Streifchen.

Abbild. 11: Petersilie — Parsley. Abbild. 12 (oben): Gartenkerbel — Garden-Chervil.
Abbild. 13 (unten): Schalotte und Rocambole — Shalot and Rocambole.

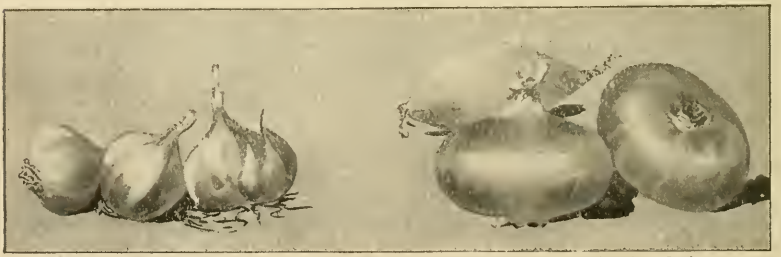
Abbild. 14: Borretsch — Borage. Abbild. 15: Gartenkresse — Gardeneress.

Abbild. 16: Sellerie — Celery.



Abbild. 17a: Trüffel — Truffle.

Abbild. 17b: Champignons — Mushrooms.



Abbild. 18: Knoblauch — Garlic.

Abbild. 19: Zwiebel — Onion.

72. Roher Schinken mit Sardellen zum Butterbrod (Raw Ham with Sardines for Sandwiches). Man nimmt rohen, in dünne Scheibchen geschnittenen Schinken, Sardellen, wie sie zum Butterbrod vorgerichtet werden, und junges Schnittlauch, hackt und mischt dies alles recht fein und richtet es, mit grünen Blättchen niedlich verziert, zum Butterbrod an.

73. Woran frische Häringe zu erkennen sind und vom Schneiden und Entgräten derselben (How to know fresh Herring and how to cut and clean them). Frische Häringe haben weder einen Thran- noch Fischgeruch, die Augen liegen nicht tief und das Fleisch ist weiß.

Die ersten Häringe sollen zwar nicht ausgenommen, auch nicht abgespült werden, ich stimme indeß nicht mit ein; abgezogen werden sie jedoch nicht.

Aeltere Häringe lege man, je nachdem sie mehr oder weniger salzig sind, ausgenommen und gut gewaschen 1—1½ Tag an einem kalten Orte in ganz kaltes Wasser, besser noch in süße Milch. Alsdann wird der Häring auf ein Küchenbrett gelegt, mit einem scharfen Messer oben an beiden Seiten des Rückens, vom Kopf bis zum Schwanz hin, die Haut durchgeschnitten, wobei aber das Fleisch unversehrt bleiben muß; darnach wird die Haut abgezogen, doch darf dabei das Fleisch nicht im geringsten zerfetzt werden. Dann wird ein feines Streifchen am Leibe herunter abgeschnitten, der Häring nochmals abgespült, mit der Hand das Wasser abgestreift, auf das abgespülte Küchenbrett gelegt und ganz schräg, nach Gefallen sehr fein oder fingerdick geschnitten. Im ersten Falle wird der Kopf auseinandergebogen, auf die bestimmte Schüssel gesetzt und die feinen Scheibchen, die runde Seite nach außen, zu beiden Seiten schräg daran gelegt, und zwar nach der Reihenfolge, wie sie geschnitten sind, bis der Schwanz den Schluß bildet. So schön die Häringe auf solche Weise gelegt werden können, so wird man sie doch appetitlicher finden, wenn weniger Kunst dabei angewandt worden ist; man wird uns schon verstehen. Im zweiten Fall, nachdem der Häring ganz schräg in dicke Scheiben geschnitten ist, wird derselbe so auf die Schüssel gelegt, daß er ganz seine vorige Gestalt wieder einnimmt und nur eine Seite zu sehen ist. Es können zwei bis drei auf eine Schüssel gelegt werden. Der Rand der Schüssel wird mit Petersilienblättchen verziert. Einzelne Häringe legt man auch wohl auf Dessertteller, wo sie alsdann eine runde Form erhalten.

Zum Butterbod werden die Häringe entgrätet wie folgt: Es wird ein Schnitt am Rückgrat herunter gemacht, der Häring beim Schwanz durchgerissen, wobei mit dem Daumen nachgeholfen werden muß. Das Fleisch wird alsdann in Form der Sardellen geschnitten, wie diese angerichtet und mit feinem Oel und etwas Essig übergossen.

74. Reismehl zu Milchspeisen (Rice Flour for Milk Food). Da der Reis so häufig auch etwas Säuerliches enthält, wodurch die Milch, mit demselben gekocht, gerinnt und also die Speise mißrathen muß, so thut man wohl, selbst eine beliebige Quantität Reismehl zu machen und zum Gebrauch aufzubewahren.

Der Reis wird, nachdem vorkommende gelbe Körner herausgesucht sind, in heißem Wasser gewaschen und gerieben, dieses abgegossen und kochendes Wasser darauf gegeben, der Reis, so lange das Wasser noch recht warm ist, auf einen Durchschlag gethan und kaltes darüber gegossen. Dann reibe man in einem sauberen Küchentuche die Nässe davon ab, lege ihn, auf einer flachen Schüssel oder einem Papier dünn ausgebreitet, in einen Ofen und lasse ihn, bei öfterem Nachsehen, damit er nicht gelblich werde, völlig trocknen. Hat man zum Mahlen keine Reis- oder Gerstenmühle, so kann eine nicht mehr gebrauchte Kaffeemühle dazu dienen, auf der man zuvor etwas Salz, darnach einige Körner mahlen und den Behälter sauber auswaschen muß.

75. Aleuronat zu verwenden (How to use Aleuronaut). Unter dem Namen „Aleuronat" wird ein mehlartiges Pulver hergestellt, das im wesentlichen (80 v. H.) aus dem Eiweißstoff des Weizenkornes besteht und wegen seiner Billigkeit als Ersatz von Fleisch oder Ei, denen es an Verdaulichkeit und Nährwert nicht nachsteht, mit Vorteil verwendet werden kann. Es empfiehlt sich besonders als Zusatz zu gebundenen Suppen, wie zu Mehl und Kartoffelspeisen. 1 Eßlöffel Aleuronat auf 3 Eßlöffel Mehl oder entsprechende Mengen mehlhaltiger Stoffe dürfte ein angemessenes Verhältnis sein. In Geschmack oder Einwirkung auf die Beschaffenheit kann es die Eier nicht ersetzen, wohl aber an nährender Wirkung. — Trocken aufbewahrt ist das Aleuronat ebenso haltbar wie Mehl.

76. Ueber die Erkennungszeichen, das Aufbewahren und die Anwendung echter Vanilla (About the marks, the keeping and use of genuine Vanilla). Die Vanilla kommt jetzt so häufig in den Handel, nachdem ihr die feinsten Theile entzogen sind, weshalb die Erkennungszeichen der echten Vanilla hier mitgetheilt werden.

Die Stangen haben einen sehr starken, duftigen Geruch, sind nicht glatt, sondern unansehnlich zusammengeschrumpft und mit einzelnen glasartigen Spitzen (Vanille-Kampfer) versehen.

Um die Vanille kräftig zu erhalten, muß sie in Bleipapier gewickelt und in einem verschlossenen Glase aufbewahrt werden.

Der ungleiche Grad von Stärke macht es unmöglich, bei den Speisen ein ganz bestimmtes Maß anzugeben, und es ist anzurathen, gewöhnliche, mit Zucker feingestoßene Vanille nach Geschmack anzuwenden. Von echter Vanille, welche in den Apotheken zu haben ist, wird zu einer Crême von 3½ Pint Milch ¼ Zoll mit Zucker fein gestoßen, hinreichend sein. Man kann die gestoßene Vanille lose in ein Mullläppchen binden, damit die schwarzen Körnchen sich nicht der Speise mittheilen; indeß macht es nichts, wenn man sie auch findet.

Wo man nicht zu sparen nötig hat, kann man auch statt gestoßener Vanille ein 2 Zoll langes Stück in der Milch ausziehen lassen und solches zweimal gebrauchen.

77. Citronen lange aufzubewahren (How to keep Lemons a long time). Citronen halten sich besser frisch in Wasser, als auf irgend eine andere Weise. Man legt sie in einen Steintopf und bedeckt sie mit

kaltem Wasser. Im Winter kann man sie so 2—3 Monate halten, und die Schale wie das Innere bleibt ganz frisch; man hat freilich darauf zu sehen, daß sie nicht im Wasser einfrieren. Im Sommer halten sie sich ebenfalls gut, wenn man das Wasser wöchentlich zweimal abgießt und durch frisches ersetzt.

78. Beachtenswerthes über Citronen, auch vom Aufbewahren derselben (Things worth knowing about Lemons and how to preserve them). Da so häufig bittere Citronen in den Handel gebracht werden, so sei darauf aufmerksam gemacht, sie vor dem Gebrauche zu versuchen, was ganz besonders notwendig ist, wenn Citronen zu Gelees, Crêmes, Blancmangers, sowie auch zu Suppen und Getränken angewendet werden sollen. Auch versäume man nicht, die Citronen vor dem Gebrauche zu waschen und abzutrocknen und die Kerne sammt der weißen Haut zu entfernen, welche ebenfalls einen bitteren Geschmack mittheilen.

Zum Aufbewahren wickle man die Citrone in dünnes, weiches Papier und lege sie an einem kalten, luftigen Orte in einen neuen aufrecht stehenden Reiserbesen.

Um Citronensaft zum Gebrauch frisch zu erhalten, reibe man die ganze Citrone auf Zucker ab, schabe das Gelbe des Zuckers fein ab und bewahre diesen Citronenzucker in einem verschlossenen Glase mit weiter Halsöffnung, wie sie in den Apotheken zu dicklichen Medikamenten ausgegeben werden.

Als Surrogat des Citronensaftes kann man zu gewöhnlichen Speisen kristallisierte Citronensäure anwenden.

79. Vom Anwenden und Aufbewahren der Apfelsinenschalen (The use and keeping of Orange Peel). Es läßt sich durch Apfelsinenschalen in manchen Fällen die Citronenschale ersetzen. Es ist besonders zu Compots eine und — da beim Genuß der Apfelsine die Schale wertlos ist — zugleich eine wenig kostende Würze, selbst dann, wenn die Apfelsine, welche eine große Quantität Schale liefert, dieserhalb gekauft würde.

Um sie eine lange Zeit aufzubewahren, schäle man sie mit einem scharfen Messer möglichst fein, schneide sie in feine Streifchen oder hacke sie möglichst fein, vermenge sie mit 2 Eßlöffel geriebenem Zucker und bewahre sie in einem wohlverstopften Glase zum Gebrauch auf. Mit der Zeit bildet sich oftmals ein Zuckersaft, welcher die Würze der Schale aufgenommen und daher ganz wie diese anzuwenden ist; übrigens kann auch später etwas Zucker hinzugefügt werden.

80. Gebrauch für altes Brod (Uses for Stale Bread). Alle Brodreste, die auf dem Brodteller, dem Brodbrette oder im Brodkasten bleiben, übrig gebliebene Stücke, die man nicht zu Toast gebrauchen kann, und Rinden oder Abfälle von geröstetem Brod sollten sorgfältig in besonderer Pfanne gesammelt werden und dann getrocknet, nicht gebräunt, also nicht in einen zu heißen Ofen gestellt werden. Dann wird das Brod in einem Mörser gestoßen oder auf dem Backbrette gerollt, durch ein grobes Sieb gesiebt und an einem trockenen Ort aufbewahrt. Solche Krumen wird man sehr nützlich finden bei allerlei Fleischspeisen, zu deren Bereitung

ein Umwenden der Stücke in geschlagenem Ei und Brodkrumen angebracht wird. Sie nehmen leichter eine braune Farbe an als Crackerkrumen, und sie sind bedeutend billiger, weil aus Material gemacht, welches sonst meistens weggeworfen wird. Getrocknete Brodkrumen sind nicht gut zu Puddings zu verwenden, da sie Feuchtigkeit zu sehr absorbiren. Man kann sie an einem trockenen Platze sehr lange halten. Geriebenes, altbackenes Weizenbrod, welches nicht im Ofen getrocknet wurde und wozu auch allerlei Stücken und Reste genommen werden können, ist besser zum Füllen von Fisch und Geflügel, zu Brod-Puddings, Brod-Saucen und Brod-Pfannkuchen. Diese Krumen muß man bald verbrauchen, da sie leicht muffig werden. Ganze Scheiben von trockenem Brod lassen sich gut zu gewöhnlichem oder Milch-Toast verwenden. Es läßt sich ganz gut einrichten, daß keine Brodkrume unbenutzt weggeworfen wird.

81. Vom Aufbewahren der Vorräte und von der Auswahl guter Ware (To keep a Supply of Wares and make good Selections). Beim Ankauf größerer Vorräte von Lebensmitteln wähle man wo möglich die günstigste Zeit, wodurch dem Haushalt ein wesentlicher Vorteil zufließt, sei aber ebenso sparsam bei größeren als kleinen Vorräten, weil sonst der Vorteil verloren ginge. Zugleich sehe man auf eine gute Qualität, kaufe das Beste an Gemüsen, Fleisch, Federvieh, Butter, Mehl und Stärke, und wenn solches auch etwas höher im Preise steht, so wird man doch beim Gebrauch finden, daß gute Lebensmittel immerhin billiger sind als schlechtere, wohlfeiler bezahlte, und sicher werden sie auch der Gesundheit zuträglicher sein. Auch sei man darauf bedacht, die Vorräte gehörig zu verwahren und von Zeit zu Zeit nachzusehen, damit nicht das Geringste verderbe und alles verständig angewandt werde.

II. Suppen.

(Soups.)

A. Fleischsuppen.

(Meat Soups.)

1. Allgemeine Regeln beim Kochen einer guten Bouillon.

(General Directions for Cooking Meat Soups.)

a. Suppentopf. Es gehört dazu ein sauberes Kochgeschirr, in welchem eigentlich nur Suppen gekocht werden sollten. Vorzüglich sind dazu Blechgeschirre mit gut schließenden Deckeln oder eiserne, glasirte Töpfe zu empfehlen.

b. Natron. Um trockne Hülsenfrüchte, auch hart gewordene frische Erbsen, in kürzerer Zeit recht weich zu kochen, füge man beim Abkochen Natron bicarbonicum ½—1 Theelöffel voll hinzu.

c. Wahl des Fleisches. Ochsenfleisch, so sehr es auch für Braten den Vorzug hat, ist weniger für Suppen geeignet; eine Rindfleischsuppe hat jedenfalls einen feineren Geschmack.

Das Fleisch zur Suppe muß frisch sein, am besten ist es vom vorhergehenden Tage. Wäre das Fleisch nur im mindesten angegangen, so ist die Suppe ungenießbar.

d. Passendes Stück. Wird mehr auf eine kräftige Bouillon als auf ein saftig Stück Fleisch Rücksicht genommen, wie es bei einem solchen Gesellschaftsessen, wo das Suppenfleisch nicht zur Tafel kommt, oft der Fall ist, so nehme man ein Stück aus der Kluft (Hintervierte) ohne Fett und Knochen, wobei dann weniger erforderlich ist und welches, so trocken es auch sein mag, doch zweckmäßig benutzt werden kann, z. B. mit gekochtem fettem Schinken oder mit Speck fein gehackt, zu gewöhnlichen Fricadellen oder zu Pauhas (siehe Fleischspeisen), welches ein sehr gutes und billiges Gericht für einen gewöhnlichen Tisch ist. Soll aber das Fleisch nach der Suppe oder als Beilage gegeben werden, so ist ein durchwachsenes Stück vorzuziehen und eignet sich dazu jedes Rippenstück, besonders die Bei- oder Nachbrust. Man thut wohl, für den täglichen Tisch die Rippen vorher einzuknicken und eine Knochenbeilage in einige Stücke zerhauen zu lassen.

e. Behandlung des Fleisches. Das Fleisch wasche man nur leicht und lege es nicht in Wasser, indem dies ein Ausziehen der Kraft zur Folge hat. Darnach klopfe man das Stück, wie es bei Fleischspeisen näher angegeben ist, es verliert durch Klopfen, wenn es nicht mit kaltem,

sondern mit kochendem Wasser auf's Feuer gesetzt wird, eben nicht an Kraft, wird bedeutend milder und saftiger und ½ Stunde früher weich. Der Schaum, welcher ja auch nicht beim Braten und Schmoren entfernt wird, bleibt zwar größtentheils im Fleisch, doch ist bekanntlich derselbe weiter nichts als Eiweißstoff, also keine Unreinigkeit. Beim Aufstellen des Wassers zur Suppe sorge man für die nöthige Quantität Wasser, weil durch Nachgießen die Suppe gar zu sehr verliert; sollte man aber durch unvorhergesehene Fälle dazu genöthigt sein, so nehme man kein kaltes, sondern kochendes Wasser.

f. Das Salzen. Auch muß sofort das Salz dazu gegeben werden; doch sei man bei der Anwendung nicht zu freigebig, es kann leicht etwas hinzugefügt, nicht aber das Zuviel entfernt werden. Eine versalzene Suppe macht der Köchin keine Ehre, sie zeugt von Unkunde oder Gedankenlosigkeit.

g. Das Abschäumen. Vor allem darf man ein gutes Abschäumen nicht als Nebensache betrachten. Zu dem Zweck ist es nothwendig, daß die Suppe auf raschem Feuer zum Kochen gebracht wird, weil gerade dadurch der Schaum sich zusammenzieht, wo derselbe im andern Falle der Bouillon mitgetheilt wird und nicht vollständig abgenommen werden kann. Hierbei darf man den Zeitpunkt nicht vorübergehen lassen, wo der Schaum sich hebt, weshalb man wohl thut, vorher den Schaumlöffel zur Hand zu legen. Sollte der Schaum durchgekocht sein, so gieße man etwas kaltes Wasser hinzu, wodurch er einigermaßen wieder hervorkommt. Einige feingeschnittene Zwiebeln nach dem Abschäumen hinzugefügt, vermehrt die Kraft, eine rothe Zwiebel gibt der Bouillon eine gelbliche Farbe.

h. Das Kochen der Suppe. Sowohl Bouillon als Fleischsuppe muß fest zugedeckt werden, darf nicht stark kochen und den Deckel nicht berühren, aber auch nicht aus dem Kochen kommen, wodurch das Fleisch saftiger und die Suppe kräftiger wird. Nach einer Stunde Kochens gebe man zur Vorsicht die Bouillon durch ein reines Haarsieb, spüle das Stück Fleisch, woran sich oft etwas Schaum setzt, eben ab, bringe solches mit der Bouillon, welche langsam vom Bodensatz abgegossen wird, in dem ebenfalls umgespülten Topf wieder auf's Feuer und gebe das bestimmte Wurzelwerk hinein.

i. Zuthaten. Suppenkräuter. Ein Stück von einer Selleriekuolle in der Fleischsuppe gekocht, gibt derselben einen angenehmen Geschmack. Möchte man die Knollen in starkem Maße anwenden wollen, so ist es anzurathen, sie vorher in Wasser gar zu kochen und dann in die Suppe zu geben, damit der Selleriegeschmack nicht den Kraftgeschmack überstimme. Aus diesem Grunde ist bei einer kräftigen Fleischsuppe die Anwendung von vielem Suppenkraut, namentlich von Selleriebläuern, zu vermeiden, sie benehmen derselben die Kraft und alles Feine. In einer schwachen Fleisch- und Kartoffelsuppe aber sind solche Kräuter ganz passend.

Petersilien- und Schwarzwurzeln kann man eine Stunde nach dem Abklären der Fleischbrühe hinzugeben — sie bedürfen zum Weichwerden

ungefähr 1½ Stunde, Sellerieknollen ¾—1 Stunde, Porree und Spargel desgleichen. Wie das Wurzelwerk geschnitten wird, ist im Abschnitt I. nachzusehen.

k. Bindungsmittel. Wünscht man etwas Mehl zum Binden einer Fleisch- oder Kartoffelsuppe zu gebrauchen, so muß dies nothwendig mit Butter gelb geschwitzt werden (I. No. 42); jedoch kann man auch statt dessen etwas Mehl mit frischer Butter kneten, ein Klößchen davon aufrollen und solches, nachdem die Brühe durchgesiebt ist, sogleich hineinwerfen. Es löst sich dies vollständig auf, macht die Suppe angenehm und sämig; ersteres hat aber den Vorzug, da es der Suppe einen kräftigeren Geschmack mittheilt. Man hüte sich jedoch, rohes Mehl an Fleischsuppe zu rühren, was sogar eine gewöhnliche Kartoffelsuppe unschmackhaft macht.

Wenn die Bouillon zu einem Gesellschaftsessen recht kräftig gekocht wird und mehrere Gerichte folgen, so ist es üblich, sie klar zu geben mit Wurzelwerk und Klößchen; im Uebrigen thut man besser, die Suppe mit Perlgraupen oder Reis zu binden; der Reis muß aber gut abgebrüht werden. Sago oder Figurennudeln wendet man gewöhnlich bei einer kräftigen Bouillon an.

l. Maß und Zeit des Kochens von Perlgraupen, Reis, Sago und Figuren-Nudeln. Von Perlgraupen und Reis kann man für 4 Personen, wenn die Suppe nämlich wie in i. gekocht wird und etwas sämig sein soll, 2 gehäufte Eßlöffel rechnen, von Sago oder Figurennudeln zu einer klaren Bouillon die Hälfte. Perlgraupen und echten Sago läßt man 2½—3 Stunden, Reis 1—1¼ Stunde, Kartoffelsago (an den kleinen runden Körnchen zu erkennen) ¾—1 Stunde, Figuren- und Fadennudeln ½ Stunde in der Suppe kochen.

m. Klöße. Wünscht man Klöße in der Bouillon oder Suppe zu kochen, so nehme man das Fleisch vorher heraus, lege es auf eine heiß gemachte Schüssel, gebe 2—3 Eßlöffel Suppe darüber, darnach etwas feingestoßenes Salz und decke die Schüssel wenigstens so lange zu, bis die Suppe angerichtet ist. Sollte dieselbe sehr gebunden sein, so ist es besser, die Klöße in gesalzenem Wasser zu kochen und sie dann in die Suppe zu legen, weil sie andernfalls leicht etwas fest werden.

n. Kraftmittel. Um eine schwache Fleischsuppe kräftiger und sehr wohlschmeckend zu machen, dient vor dem Anrichten ein Zusatz von gutem Fleischextrakt, welcher Messerspitzenweise angewendet wird. Auch sind, wie weiterhin bemerkt, ohne Fleisch wohlschmeckende Kraftsuppen daraus zu bereiten.

Hat man keinen Fleischextrakt, so kann man sich auch mit etwas Bratenjus helfen und empfiehlt sich für diesen Zweck solche wie folgt zu bereiten. Man lege in eine kleine Kasserole ein wenig Butter, dazu ein wenig schwach geräucherten rohen Schinken, 1—2 in kleine Theile geschnittene Zwiebeln und womöglich noch 2 Sorten Fleischabfälle. Dies lasse man so lange langsam braten, bis sich ein bräunlicher Satz gebildet hat, fülle das Fett ab, gieße kochendes Wasser hinzu, so daß das Fleisch eben bedeckt ist, schäume gut ab, füge ½ Knolle Sellerie, 1 gelbe Wurzel, Petersilienwurzeln

hinzu, lasse dies noch einige Stunden kochen, gebe es durch ein feines Sieb und bediene sich dieser Jus, um der Suppe nebst der Färbung einen angenehmen und kräftigeren Geschmack zu geben.

Alle Fleischsuppen müssen möglichst heiß servirt werden.

2. Zu empfehlende Suppe mit Fleischextrakt für 8 Personen. Es wird hierbei für jede Person auf ½ Pint Suppe gerechnet und zum Verkochen 1 Pint Wasser zugesetzt. Man bringe also 3 Quart und 1 Pint Wasser in einem Blechtopf zum Kochen, lege ein Pfund gewaschenes, schieres (boneless or clean-cut) gutes Rindfleisch, also ohne Knochen, hinein und nehme den Schaum sorgfältig ab. Darnach thue man eine ganz fein geschnittene Zwiebel, den vierten Theil einer dicken Sellerieknolle (andernfalls eine halbe) und 4 etwas gehäufte Eßlöffel feine weißkochende Graupen hinzu und lasse die Suppe bei späterem Hinzufügen von Salz 2½ Stunden, fest zugedeckt, ununterbrochen, weder zu schwach noch zu stark kochen.

Beim Anrichten gebe man ein sehr reinschmeckendes Eidotter, nach Belieben etwas Muskat und einen gestrichenen Theelöffel Fleischextrakt in die Terrine und fülle unter starkem Rühren die Suppe nach und nach hinzu, so daß das Ei nicht gerinne.

3. Rindfleischsuppe (Beef Soup). Um Suppe für 7—8 Personen zu machen, nehme man 3 bis 4 Pfund mageres Rindfleisch von der Brust oder vom Schenkel und setze es mit kaltem Wasser auf das Feuer. Gerade vor dem Aufkochen wird die Brühe gut abgeschäumt und dann etwa 2 Stunden langsam weiter gekocht. Nun seiht man sie durch, setzt sie dann wieder zu Feuer und giebt 3 Eßlöffel voll Reis oder Perlgraupen dazu, 1 Eßlöffel voll Salz nebst einer Sellerieknolle und einer Stange Porree. In einer Stunde wird dies weich sein.

4. Klare weiße Rindfleischsuppe (Clear White Beef Soup). Man rechne zu einer kräftigen Suppe bei einer Gesellschaft, wenn die Personenzahl klein ist, auf jede Person ¾ Pfund, bei einer großen Personenzahl ½ Pfund Fleisch (die Bouillon wird besonders gut, wenn man ein altes Huhn und 2 Pfund Kalbfleisch mit dem Rindfleisch, wovon dann etwas weniger genommen werden kann, kocht. Auch durch Hinzufügen einer Kalbsmilch wird die Rindfleischsuppe feiner). Dasselbe wird bei langsamem Kochen mit einem Drittheil mehr Wasser, als man Suppe zu haben wünscht, auf's Feuer gebracht und bei einem Gesellschaftsessen auf jede Person 1 Pint Suppe gerechnet, welche nach vorhergehender Angabe gekocht werde. Nachdem die Bouillon durch ein Haarsieb gegossen ist, gibt man etwas Wurzelwerk, als: einige Stücke Sellerieknolle oder Petersilienwurzel hinzu, doch ja nicht zu viel. Auch sind einige Schwarzwurzeln, wenn man sie gerade hat, sehr gut darin. Hiermit läßt man die Bouillon ferner kochen, während man zuweilen das Fett abnimmt, weil es derselben den feinen Geschmack benimmt.

Ein halbes Stündchen vor dem Anrichten kann man gut abgekochte Spargel, wenn diese nämlich nicht als Gemüse gegeben werden, auch ein

Abbild. 20: Fenchel — Fennel.

Abbild. 21: Porri — Green Leek or Porret.

Abbild. 22: Thymian — Thyme.

Abbild. 23: Majoran — Marjoram.

Abbild. 24: Kümmel — Cumin-Seed.

Abbild. 25: Bohnenkraut — Savory.

Abbild. 26: Meerrettig — Horse-Radish.

Stückchen geschnittene Kalbsmidder (Kälbermilch, die Vorrichtung ist in den Vorbereitungsregeln leicht zu finden) hineingeben; doch darf solches nicht in der Bouillon zerkochen.

Ist das Fleisch gar, aber nicht zu weich gekocht, so nimmt man es heraus, läßt beliebige Klöße eben darin gar kochen und richtet die Bouillon an, wobei auch Krebsschwänze in die Terrine gelegt werden können. Kochen dürfen diese nicht, weil das Krebsfleisch dadurch zähe wird. Zugleich kann man Reis, für jede Person ½ Eßlöffel voll gerechnet, abgebrüht, in abgeklärter Bouillon, wozu man so viel mehr Fleisch rechnen muß, gar und dick kochen, doch müssen die Körner ganz bleiben. Derselbe wird nach Belieben mit geriebenem Parmesankäse zur Suppe gereicht.

Eine neue Zugabe zur Suppe besteht in gekochten Tomatoes. Die Zubereitung findet man unter den Saucen.

Rindfleischsuppe muß, vom ersten Kochen an, 3 Stunden kochen.

5. Klare braune Rindfleischsuppe (Clear Beef Soup). Für eine Gesellschaft von 12 Personen nimmt man 5—6 Pfund Rindfleisch und 2 Unzen rohen Schinken. Es werden braune Klöße und Schwammklöße oder feine Weißbrodklöße darin gekocht; auch kann man nach Belieben braunen Sago darin kochen.

6. Rindfleischsuppe mit Perlgraupen oder Reis. Man richte sich beim Kochen der Bouillon nach No. 1, gieße sie aber schon nach einer halben Stunde Kochens durch ein Haarsieb. Alsdann mache man in einem eisernen Töpfchen ein kleines Stück Butter kochend heiß, rühre etwa für 4 Personen einen gehäuften Eßlöffel Mehl eine Weile durch, bis es einen gelblichen Schein erhält, und bringe das Mehl, welches sich ohne Rühren zerkocht, mit der vom Bodensatz langsam abgegossenen Bouillon und dem Fleisch wieder auf's Feuer und gebe, wenn Perlgraupen in der Suppe gekocht werden sollen, solche sogleich hinein, sowie auch beliebiges Wurzelwerk. Reis aber bedarf, wie in No. 1 gesagt worden ist, nur 1 bis 1¼ Stunde Kochens. Eine Stunde vor dem Anrichten können einige Perlzwiebeln, Spargel und Kohlrabi, so lange sie noch jung sind, in der Suppe gekocht werden. Auch kann man Blumenkohl hineingeben, der aber vorher abgekocht sein muß, doch darf er nicht im geringsten zerkochen. Das Abkochen des Spargels ist zu dieser Suppe unnöthig, es sei denn, daß derselbe nicht frisch wäre. Kurz vor dem Anrichten gebe man einige junge, feingehackte Selleriblättchen oder etwas feingestoßene Muskatblüthe in die Terrine und koche nach Belieben Klöße in der Suppe.

7. Ochsenschwanzsuppe (Oxtail Soup). Die Bestandtheile dieser Suppe sind: 2 Ochsenschwänze, 2 Stücke Schinken, 1 Unze Butter, 2 gelbe Rüben (carrots), 3 Zwiebeln, 1 Lauchstange (Porree), 1 Knolle Sellerie, 1 Bündchen aromatische Kräuter, Pfeffer, 1 Eßlöffel voll Salz, 2 Eßlöffel voll catsup, ½ Glas Portwein, 1 Löffel Mehl, 3 Quart Wasser.

Man zerschneidet die Schwänze in den Gelenken, wäscht sie und gibt sie in einen Kochtopf mit Butter. Die Gemüse werden in Stücke geschnitten, und mit den Kräutern hinzugethan. Dann gibt man ½ Pint Wasser hinzu, und läßt Alles auf raschem Feuer kochen bis es gut durchgehitzt ist.

Dann läßt man so viel Wasser zu, bis der Topf fast gefüllt ist, gibt das Salz dazu, schäumt gut ab, und läßt dies gelinde kochen bis die Schwänze ganz weich sind, etwa 3 Stunden.

8. **Ochsenschwanzsuppe** (Oxtail Soup). Eine andere Art, eine schmackhafte Ochsenschwanzsuppe zu bereiten, ist diese: Man kocht die Schwänze schon am Tage vorher, an dem die Suppe gemacht werden soll. Zwei Ochsenschwänze werden rein gewaschen und in einen Suppentopf mit fast einer Gallone kaltem Wasser gethan, nebst einer kleinen Handvoll Salz. Dies läßt man kochen, bis das Fleisch gar ist, worauf man die Knochen entfernt. Die Brühe bleibt dann bis zum nächsten Tage gut verdeckt an einem kühlen Platze stehen. 1½ Stunde vor der Mittagszeit wird das harte Fett von der Oberfläche abgenommen. Dann kocht man die Suppe mit Zwiebeln, gelben Rüben, (carrots) und anderem Grünzeug, fein gehackt; auch etwas Bohnenkraut (summer savory) kann beigefügt werden.

9. **Kalbfleischsuppe** (Veal Soup). Zu etwa 3 Pfund vom Kalbsbein, welches gut eingehackt werden muß, gießt man etwa 4 Quart Wasser, und setzt es zum Kochen auf. Man richtet ¼ Pfund Maccaroni zu, indem man es für sich in Wasser gar kocht, so daß es eben bedeckt ist, dann gibt man etwas Butter dazu; seiht die Suppe durch und würzt mit Salz und Pfeffer, worauf man die Maccaroni sammt dem Wasser in dem sie gekocht wurden, dazu gibt. Viele mögen gern den Geschmack von Sellerie an dieser Suppe, oder auch die Zugabe von einer Tasse guter Milch oder von ½ Tasse Rahm.

10. **Kalbfleischsuppe** (Veal Soup). Das Kalbfleisch werde wie in No. 4 nach der Personenzahl, doch etwas reichlicher genommen, da solches weniger Kraft gibt als Rindfleisch. Nachdem es gut gewaschen, in Wasser und Salz abgeschäumt, gibt man die Brühe nach Verlauf von einer halben Stunde durch ein Sieb, schwitzt wie in No. 6 etwas Mehl in die Butter, gießt die Kalbfleischbrühe vom Bodensatz langsam hinzu, gibt eine Petersilienwurzel, auch, wenn man sie hat, einige Schwarzwurzeln hinein, sowie 1 Stunde vor dem Anrichten abgebrühten Reis. Auch kann man Spargel oder Blumenkohl, wie die Jahreszeit es bringt, letzteren vorher abgekocht, und 10 Minuten vor dem Anrichten Fleisch- oder andere beliebige Klöße darin gar kochen. Wünscht man statt Reis Griesmehl in der Suppe zu kochen, so bleibt das Mehl weg und gebe man dann anfangs nach dem Abgießen der Bouillon (siehe No. 6) ein Stückchen frische Butter hinein. Beim Anrichten wird die Suppe mit etwas Muskat oder feingehackter Petersilie abgerührt, auch ist ein Eidotter an Kalbfleischsuppe wohlschmeckend, doch darf dieselbe dann nicht zu stark gebunden sein. Wird das Fleisch nach der Suppe gegessen, so schneide man es vor dem Kochen in passende viereckige Stückchen und gebe eine Meerrettigsauce dazu.

Zum Kochen rechne man auf 1½—2 Stunden.

11. **Suppe von Midder (Kalbsmilch)** (Soup of Calf's Sweetbread). Das Midder wird nach I. No. 17 vorgerichtet, in kleine Würfel geschnitten und in Butter und Mehl gelb gemacht, mit Kalbfleischbrühe

eine Weile gekocht, dann mit etwas feingehackter Petersilie, Muskatblüthe und Eidotter abgerührt. Auch für Kranke ist dies eine passende Suppe, dann aber muß das Gewürz wegbleiben, und das Mehl mit wenig Butter nur weiß geschwitzt sein.

12. Schottische Hammelfleischsuppe (Scotch Mutton Broth). Die Bestandtheile dieser Suppe sind: 6 Pfund vom Halsstück eines Hammels, 3 Quart Wasser, 5 gelbe Rüben, (carrots) 5 weiße Rüben, 2 Zwiebeln, 4 Eßlöffel voll Graupen. Man legt das Fleisch eine Stunde in Wasser, schneidet dann alles Unebene ab, (die blutigen Theile) und zertheilt das andere in cutlets, so daß an jedem 2 Knochen bleiben. Diese setzt man mit 3 Quart Wasser auf das Feuer, schäumt gut ab, läßt es langsam kochen, gibt die gelben und weißen Rüben und die Zwiebeln dazu, jedes in 3 Stücken geschnitten, und die Graupen dazu, zeitig genug daß sie gar werden, läßt die Suppe in allem 3½ Stunden kochen, und gibt etwa eine halbe Stunde vor dem Auftragen noch etwas Petersilie daran.

Das Fleisch wird für sich auf einer besonderen Schüssel aufgetragen, mit ganzen Rüben, die in Wasser und etwas Fleischbrühe allein gekocht wurden. — Statt Graupen kann man auch Reis an die Suppe geben, ebenso auch noch grüne Erbsen, jungen Mais oder abgebrühte und abgezogene, in Stücke geschnittene Tomatoes. — Dies ist genug für 8—10 Personen.

13. Hammelfleischsuppe. Das Fleisch wird gewaschen mit kochendem Wasser und nicht zu viel Salz aufs Feuer gebracht, abgeschäumt, 1 Sellerieknöllchen, 1 junge Kohlrabi, feingeschnittene Zwiebeln, geschwitztes Mehl nach No. 6 und Perlgraupen oder abgebrühter Reis hinzugegeben, und, fest zugedeckt, langsam gekocht. Wünscht man Griesmehl in der Suppe, so streue und rühre man es eine halbe Stunde vor dem Anrichten hinein. Es können Kartoffelklöße darin gekocht und die Suppe mit einem Eidotter und Muskat oder feingehackter Petersilie abgerührt werden, doch ist solches für den täglichen Tisch überflüssig. Kochzeit etwa 2 Stunden.

14. Gute Hühnersuppe (Good Chicken Soup). Für 5 Personen nehme man ein großes fettes Huhn, welches am vorigen Tage recht sauber gepflückt, vorsichtig ausgenommen, mit kaltem Wasser gut gewaschen und inwendig durchgespült sein muß. Da einige Hühner der Suppe einen starken Beigeschmack mittheilen, so ist es gut, das Huhn ¼ Stunde in kaltes Wasser zu legen. Die abgeschnittenen Beine brühe man in heißem Wasser ab, ziehe dann die Haut davon, hacke die Zehenspitzen weg, knicke die Beine einigemal ein und lege sie sammt Herz und Magen zum Huhn. Die Leber werde zurückbehalten und zuletzt 3 Minuten in der Suppe gekocht, wo sie dann dem Hausherrn eine willkommene Zugabe in der Suppe sein möchte.

Das Huhn setze man mit dem nöthigen kochenden Wasser und nicht zu viel Salz auf ein rasches Feuer, schäume es und richte sich hinsichtlich des Abgießens der Brühe und Anschwitzen des Mehles nach No. 6, gebe eine große Wallnuß dick frische Butter hinzu und lasse die Suppe fest zugedeckt, langsam, aber ununterbrochen etwa 3 Stunden kochen. Man kann nach Belieben Reis, Perlgraupen oder Figurennudeln in der Suppe kochen;

vom Wurzelwerk aber passen eigentlich nur Petersilienwurzeln, Schwarzwurzeln und Spargel, und werden die beiden ersteren ½ Stunde nach dem Abklären der Brühe hinzugefügt. Sellerie, Porree und Zwiebeln benehmen der Suppe den feinen Hühnergeschmack. Krebsklöße und Krebsbutter sind zu einer feinen Hühnersuppe vorzüglich, doch auch Weißbrod- oder Grießmehlklößchen passend. Man rühre die Suppe mit Muskatblüthe, welche sich besonders zu einer Hühnersuppe eignet, oder mit etwas junger feingehackter Petersilie und 1—2 frischen Eidottern ab.

Eine Hühnersuppe muß nicht dünn, sondern angenehm gebunden, doch vor allem nicht breiig gekocht sein, wodurch das Feine verloren geht.

Das Huhn kann mit der an Ort und Stelle bemerkten Hühnersauce gegeben werden.

15. Hühner-Purée (Chicken Purée). Es werden Butter, Mehl und Wurzelwerk wie oben gedämpft, ein Huhn mit Gewürz abgekocht, die Brühe dazu gegeben, ungefähr 1 Stunde kochen lassen, durchgeseiht und mit Eigelb legirt, welches mit Milch abgerührt ist, nach Belieben etwas Muskatnuß.

Hühnersuppe mit Sellerie wird wie Hühner-Purée behandelt, nur nimmt man hierzu Fleischbrühe.

16. Hühnersuppe (Chicken Soup). Wenn Hühner gekocht werden, um aus dem Fleische einen Salat zu machen, so kann man die Brühe davon recht gut zu Suppe verwenden. Man gibt dazu ½ Dutzend frische Tomatoes, oder die Hälfte einer Kanne von eingemachten, 1 Zwiebel in dünne Scheiben geschnitten, läßt dies 20 Minuten kochen, gibt Salz und Pfeffer dazu, und zwei gut verschlagene Eier, die erst mit etwas kaltem Wasser verrührt wurden.

17. Hühner-Rahmsuppe (Chicken Cream Soup). Ein altes Huhn ist am Besten zur Suppe. Man theilt es in Viertel und thut es in den Suppentopf mit ½ Pfund gesalzenem Schinken, einer Zwiebel und 4 Quart kaltem Wasser. Man bringt dies langsam zu einem gelinden Kochen, welches man im Gange hält, bis etwa ⅓ der Flüssigkeit verdampft ist, und das Fleisch von den Knochen fällt, dann wird ½ Tasse Reis dazu gegeben, und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie gewürzt.

Man läßt dies langsam kochen, bis der Reis gar ist, nimmt dann das Fleisch heraus, und gibt 2 Tassen gute Milch hinzu, worin etwas Mehl gerührt wird.

Das Fleisch kann in einem Löffel voll Butter gebraten und eine Sauce (gravy) dazu gemacht werden, doch sollte man etwas von dem weißen Fleisch zurückbehalten, und gehackt in die Suppe thun.

18. Taubensuppe (Pigeon Soup). Die gut gereinigten und zugerichteten Tauben stellt man mit kochendem Wasser, Salz und einem Stück Butter aufs Feuer. Man kocht entweder Reis, Sago oder Gries in der Suppe; einige Spargel verbessern den Geschmack. Etwas in Butter geschwitztes Mehl gibt man zuletzt daran, sowie fein gehackte Petersilie.

19. Austernsuppe (Oyster Soup). Man lasse 1 Quart Wasser mit 1 Pint Milch und 2 Eßlöffeln voll Butter kochen, dann thue man 1 Quart Austern hinein und lasse sie bis zum Kochen kommen. Man kann sie übrigens auch ohne Milch machen, und mancher zieht sie ohne dieselbe vor. Salz und Pfeffer gebe man nachher nach Belieben hinzu.

20. Sehr gute Austernsuppe (Fine Oyster Soup). Man gießt die Flüssigkeit von 1 Quart Austern in 1 Quart-Maß, füllt es mit Wasser auf und seiht dies in ein großes Kochgeschirr. Die Hälfte der Austern behält man zurück, die andern werden fein verhackt, und zu der Brühe gegeben, womit sie 15 Minuten langsam gekocht werden. Man hält 1 Quart heiße, fast kochende Milch in Bereitschaft, rührt in einem anderen Kochtopfe 2 Unzen Butter mit 2 Unzen Mehl auf dem Feuer zusammen, wenn dies brodelt, gibt man rasch die Milch dazu, bei beständigem Umrühren. Wenn dies gut verrührt ist, gibt man die ganzen Austern hinein, seiht die Flüssigkeit mit den zerhackten Austern dazu, wobei man letztere gut auspreßt, gibt Salz und Pfeffer hinzu, und läßt das Ganze noch 3 Minuten kochen, nicht länger, sonst werden die Austern hart. Beim Aufgeben schlägt man noch 2 Eidotter an die Suppe.

21. Austernsuppe auf andere Art (Oyster Soup in another Style). Man seiht den Saft von 1 Quart Austern, gibt noch etwas Wasser in die Flüssigkeit, und läßt dies zusammen heiß werden. Wenn es beinahe kocht, gibt man Pfeffer und Salz dazu, dann die Austern. Man läßt sie 4—5 Minuten kochen, bis sie sich kräuseln. Dann gibt man 1 Eßlöffel Butter hinzu, kocht noch eine Minute, und rührt 1 Pint kochende Milch hinein, wenn die Suppe schon in der Terrine ist. Manche mögen es lieber, wenn nur Wasser genommen wird.

22. Schildkrötensuppe (Turtlesoup). Mittelgroße Schildkröten sind den großen vorzuziehen, indem das Fleisch der letzteren gewöhnlich hart und zähe ist. Die Schildkröte wird am Morgen des vorhergehenden Tages bei den Hinterfüßen aufgehangen, der Kopf, sobald sie denselben lang aus dem Schilde streckt, ergriffen und mit einem scharfen Messer abgeschnitten. Darnach läßt man sie 4 Stunden hängen und ausbluten, legt sie auf ein Küchenbrett, schneidet die weiße Platte ringsum heraus und nimmt vorsichtig die Eingeweide weg, damit die Galle, welche bekanntlich an der Leber sitzt, unverletzt bleibt und gänzlich entfernt werden kann. Leber und Herz, auch wenn sich Eier vorfinden möchten, legt man in frisches Wasser, die Därme werden nur dann gereinigt und in Wasser gelegt, wenn man sie zu Würstchen verwenden will; den mit Stacheln versehenen Mastdarm brühe man zum Reinigen und Abziehen der Stacheln in heißem Wasser ab. Nach dem Herausnehmen der Gedärme schneidet man die Vorderfüße — Ruder genannt — mit ziemlich großen Fleischklumpen von der Seite heraus, die Hinterfüße enthalten kleinere Fleischstücke. Die Flossen werden, so weit die Außenseite geht, abgeschnitten, Füße und Bauchplatte in kochendem Wasser abgebrüht, wodurch die Haut schuppenweise abgezogen werden kann. Die Schildkröte ganz zu kochen,

wie es auch wohl geschieht, ist nicht anzurathen, da alsdann viel Schleim und starker Geruch zurückbleibt.

Man wäscht nun das Fleisch gut ab, legt es einige Stunden in kaltes Wasser, wechselt solches mehremal und hängt das Fleisch auf, damit es über Nacht auslüfte. Am andern Tage setzt man Fleisch und Herz zur beliebigen Zeit mit schwacher Rindfleisch-Bouillon, welche schon am vorhergehenden Tage gekocht sein kann, und dem nöthigen Salz auf's Feuer, nimmt den Schaum sorgfältig ab, giebt ein Bündchen Dragon und Thymian, feingehackte Zwiebeln und eine Flasche weißen Wein hinzu, und läßt es, gut zugedeckt, langsam weich kochen. Dann nimmt man es aus der Brühe und schneidet es, nachdem es abgekühlt, in zierlich längliche Stückchen. Die Leber wird nicht mitgekocht, sondern in Butter weich gedämpft, beim Anrichten in Scheiben geschnitten und in die Terrine gelegt.

Die Schildkrötensuppe wird sowohl klar als gebunden gegeben, letzteres aber von den Meisten vorgezogen. Man macht dazu Mehl in Butter braun, rührt es mit Brühe fein und gibt es mehr zuletzt an die Suppe. Das Schildkrötenfleisch läßt man ¼ Stunde in der Suppe, sowohl in einer klaren als gebundenen, kochen, würzt sie mit Ingwer, Cayenne-Pfeffer, Nelken und Muskatblüthe, dies alles pulverisirt; auch giebt man Klöße hinein, welche von etwas zurückgelassenem rohen Schildkrötenfleisch gemacht werden, wie folgt: Es wird dieses mit reichlich Ochsenmark möglichst fein zerhackt, dann noch im Mörser breiartig zerstoßen, mit Milchbrod, Eiern, Salz, Muskatblüthe, abgeriebener Zitronenschale und weißem Pfeffer gut vermengt und Klößchen davon aufgerollt. Statt derselben kann man auch Kalbfleischklöße nehmen. Da Klöße überhaupt in einer gebundenen Suppe so leicht dicht werden, so geht man sicherer, sie in der Suppe zu kochen, ehe Mehl hineingegeben wird, und mit etwas kochender Suppe bis zum Anrichten in der Terrine heiß zu halten.

Hat man Kenner zur Tafel und hält es für gut, Schildkrötenwürstchen in der Suppe zu geben, so nimmt man dieselbe Farce, wie zu den bemerkten Klößen, mischt noch ein kleines Glas Cognac, etwas fein gehackte, in reichlich Ochsenmark geschwitzte Schalotten, noch etwas weißen Pfeffer und geriebene Leber durch, füllt diese Masse in die kleinen gereinigten Därme, kocht sie gar und legt sie, in schräge Stücke geschnitten, beim Anrichten in die Terrine. Zuletzt werden die etwa vorgefundenen Eier nebst einer Flasche Madeira in die Suppe gegeben und diese sofort recht heiß auf Leber und Klößchen angerichtet.

Eine Schildkröte mittlerer Größe bedarf zum Kochen 1½—2, eine alte Schildkröte 3—3½ Stunden.

23. Nachgemachte Schildkrötensuppe (Mockturtle Soup). Es wird hierzu für 24—30 Personen eine kräftige Bouillon von 8—10 Pfund Rindfleisch mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Dragon, Lorbeerblättern und Nelken gekocht. Zugleich bringt man einen ganz frischen, großen abgebrannten Kalbskopf, eine Schweineschnauze nebst Ohren, einen Ochsengaumen und eine geräucherte Ochsenzunge auf's Feuer und kocht dies alles gar, aber nicht zu weich. Kalt schneidet man das Fleisch in kleine, läng-

lich viereckige Stückchen, gibt solches in die Bouillon, nebst kleinen Saucissen, braunem Gewürz, einer Messerspitze Cayenne-Pfeffer, einigen in Stückchen geschnittenen Kalbsmiddern (siehe I. No. 28) und so viel Kalbskopfbrühe, daß man hinreichende Suppe hat, welche mit in Butter gebräuntem Mehl gebunden gemacht wird. Nachdem dies alles ¼ Stunde gekocht hat, werden noch Kalbfleischklößchen einige Minuten in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gekocht und diese nebst einigen hartgekochten, kleinwürfelig geschnittenen Eiern und 1—2 Eßlöffel englischer Soja hinzugefügt, auch ½ Flasche Madeira und Austern, wenn man sie haben kann; doch darf beides nicht durchkochen. Dann wird die Suppe sogleich angerichtet. (Die Soja macht die Suppe gewürzreicher, kann jedoch gut wegbleiben, und statt Madeira kann man weißen Franzwein und etwas feinen Rum nehmen.) Sowohl Bouillon als Kalbskopf können schon am vorhergehenden Tag, ohne Nachtheil der Suppe, gekocht werden.

24. Nachgemachte Schildkrötensuppe (Mockturtle Soup, Virginia Style). Ein großer Kalbskopf wird gut gereinigt und abgewaschen, das Gehirn (brain) und die Augen herausgenommen, dann wird er 24 Stunden in Salzwasser gelegt, welches einige Male gewechselt werden muß. Darauf wird er in gesalzenem Wasser, womit er eben bedeckt ist, gekocht, bis das Fleisch von den Knochen abfällt. Er wird dann aus der Brühe genommen, das Fleisch, mit Einschluß der Zunge, nachdem es abgekühlt ist, in kleine Stücke geschnitten. Die Brühe wird durchgeseiht, während sie noch heiß ist, dann mit dem Fleisch wieder auf das Feuer gestellt. Hierzu gibt man ½ Kanne grünes Mais, ½ Kanne Butterbohnen, 1 Kanne Tomaten, 3 große Kartoffeln in kleine Stücke geschnitten. Wenn dies gar ist, gibt man das Gehirn hinzu, nebst ganzen Nelken und Pfefferkörnern, 2 Löffel voll braunes Mehl in 1 Löffel voll geschmolzener Butter abgerührt, läßt Alles gut durchkochen und thut zuletzt noch 2 Löffel voll Worcester Sauce nebst den dünnen Scheiben einer halben Citrone daran, nach Gutdünken auch ein Weinglas voll Sherry.

Dies ist genügend für 12 Personen, wenn nach Bedarf heißes Wasser zugegeben wird.

25. Nachgemachte Schildkrötensuppe (große Portion) (Mockturtle Soup). Man nehme 1 große gelbe Rübe, 2 große Zwiebeln, Sellerieknolle, Petersilienwurzel und Porree, schneide es klein und dämpfe es in Butter und etwas Rindstalg weich, gebe einen großen Kochlöffel Mehl hinzu, auch allerlei Gewürze, lasse es gelb werden, dann gebe man kräftige Fleischbrühe hinzu, drei Glas Wein, auch etwas Cayenne-Pfeffer und servire es mit hartgekochtem, in Stücke geschnittenem Ei und Champignons. Die Suppe muß gut gebunden sein.

26. Krebssuppe. Man kocht nach No. 1 eine gute Rindfleischbouillon und für 12 Personen etwa 30—40 Krebse, nach Vorschrift zugerichtet, in brausend kochendem Wasser ¼ Stunde. Dann wird das Fleisch aus Scheeren und Schwänzen gebrochen, die sämmtlichen Schalen im Mörser nicht zu fein zerstoßen und über Feuer mit einem großen Stück

frischer Butter so lange durchgerührt, bis diese roth wird und zu steigen anfängt. Nun läßt man darin so viel Mehl anziehen, daß die Suppe davon gebunden wird, gießt Fleischbrühe hinzu und das Ganze durch ein Haarsieb zu der kochenden Bouillon. Kurz vor dem Anrichten gibt man Krebsklöße, Midder (Kälbermilch), Krebsköpfe, gefüllt mit der Masse zu Schwammklößchen, hinein. Auch kann man die Krebsköpfe mit der zu den Krebsklößen bestimmten Masse füllen. Die Suppe darf nicht zu sämig sein, was überhaupt bei allen Gesellschaftssuppen zu vermeiden ist. Die Krebsschwänze werden beim Anrichten in die Terrine gegeben.

27. **Französische Suppe.** Hierzu richtet man alle möglichen jungen Gemüse vor, als Kohlrabi, gelbe Rüben, Sellerie, Wirsing, Spargel, Blumenkohl und grüne Erbsen, indem man das Wurzelwerk in Streifchen, den Wirsing fein schneidet, dann wird es in ¼ Pfund frischer Butter geschmort, in kräftiger Bouillon, mit Spargel und Blumenkohl gar gekocht. Schwammklößchen, sowie Eierklöße passen gut dazu, oder auch geröstete Weißbrodschnitten.

28. **Fleischsuppe mit grünem Mais** (Meat Soup with Green Corn). Ein mittelgroßes Huhn, oder 4 Pfund Kalbfleisch (ein Hals- oder unteres Beinstück ist gut dazu) wird mit 4 Quart kaltem Wasser aufs Feuer gestellt, und langsam gar gekocht, doch nicht zu weich, damit das Fleisch ein gutes Ansehen behält. Man nimmt das Fleisch sammt einer Tasse voll Brühe heraus, seiht das Uebrige durch und bringt es wieder ins Kochen mit den abgeriebenen Körnern von 12 jungen Maiskolben, gibt Salz, Pfeffer und ein wenig Petersilie dazu, und läßt es ½ Stunde kochen. Vor dem Auftragen wird 1 Eßlöffel voll Mehl in 1 Eßlöffel voll Butter gut gerührt und an die Suppe gethan. Recht heiß zu serviren.

Die zurückgehaltene Brühe wird in einer Pfanne aufgekocht, mit einem Eßlöffel voll Butter, in welchem 1 Ei und 1 Eßlöffel voll Mehl tüchtig verrührt wurden; Salz, Pfeffer, Petersilie und das in kleine Stückchen geschnittene Fleisch werden hinzugegeben, und wenn Alles gut durchhitzt ist, wird es aufgetragen.

B. Suppen von Feldfrüchten und Kräutern.

Soups of Garden Vegetables and Herbs.

29a. **Kartoffelsuppe.** Man lasse die Kartoffeln ohne Salz eine kleine Weile kochen, fülle sie dann in anderes, frisch kochendes Wasser und gebe das nötige Fett und Salz dazu. Unterdeß mache man reichlich kleingewürfelte Zwiebeln in gutem Nierenfett gelbbraun, nicht bränzlich, rühre je nach Portion 1—2 gehäufte Eßlöffel Mehl darin gelb und schütte dies ohne weiteres zu den Kartoffeln, füge einige Petersilienwurzeln, Selleriekuolle und Porree (letzterer nicht zu lang geschnitten) hinzu und koche die Suppe so lange, bis sie sämig und die Kartoffeln recht weich geworden sind, wobei man auf 2 Stunden rechnen kann. Dann rühre man nach

Belieben noch ein Stückchen Butter (auch mit Bratensauce) durch und richte die Suppe an.

29b. Kartoffelsuppe auf amerikanische Art (Potato Soup, American Style). Man schält und kocht 8 mittelgroße Kartoffeln mit 1 abgeschälten Zwiebel, etwas Suppenkraut, Salz und Pfeffer, gibt dies durch den Durchschlag, dann verdünnt man es mit guter Milch und fügt ein Stück Butter hinzu; läßt es gut durchkochen, und trägt es sehr heiß auf.

29c. Kartoffelsuppe (Lieblings-Suppe Kaiser Wilhelms II.) Man schneidet Suppenwurzeln klein, eine reichliche Untertasse voll, thut womöglich einige Spargel zu, sowie Blumenkohl, läßt dies in 2 Unzen Butter zugedeckt weich dämpfen, gießt dann 1¼ Quart kochendes Wasser zu und 1 Pfd., in kleine Stücke geschnittene rohe Kartoffeln, kocht Alles 1—2 Stunden, fügt Salz, weißen Pfeffer und etwas Fleischextrakt hinzu und gibt die Suppe zuletzt durch ein Sieb. — Für 4 Personen gerechnet.

30. Süddeutsche Kartoffelsuppe (German Potato Soup). Die Kartoffeln werden gekocht, abgegossen und fein gestampft wie zu der Suppe in 29a. Unterdeß kocht man Porree in einem besonderen Töpfchen, auch werden dünne Weck- oder Weißbrodschnitten in Butter gelb gebraten und so viel kochendes Wasser zu den gestampften Kartoffeln, Porree und Weißbrodschnitten gegossen, als zur Suppe notwendig ist. Etwas Fleischextrakt ist ein empfehlenswerther Zusatz.

31. Suppe von jungen Erbsen (Sonp of new Green Peas.) Die Erbsen läßt man, ohne sie zu waschen, in einem Stück zergangener Butter eine Weile schwitzen, sowie auch später, je nach der Portion der Suppe, 1—2 Löffel Mehl darin anziehen, doch muß solches weiß bleiben. Dann gießt man die nötige Quantität Bouillon oder kochendes Wasser und etwas Fleischextrakt hinein, und wenn die Erbsen gar sind, Salz und gehackte Petersilie. Man koche Fleisch- oder Griesklöße darin, oder gebe in Butter geröstetes Weißbrod dazu.

32. Suppe von grünen Erbsen (Soup of Green Peas). Ein halbes Peck junge grüne Erbsen werden ausgehülst, und in Wasser gelegt. Die Hülsen werden in 2 Quart schwacher Fleischbrühe abgekocht, mit etwas Petersilie, 6 jungen Zwiebeln und einigen Spinatblättern (der grünen Farbe wegen). Die Schoten läßt man 1 Stunde lang kochen und reibt sie dann durch ein grobes Sieb, eine Arbeit, die etwas Geduld erfordert. Man schüttet das Durchgerührte wieder in den Topf, läßt es aufkochen, und gibt die Erbsen dazu. Sind diese gar, verdickt man etwas mit Butter und Mehl, wenn die Suppe zu dünn sein sollte.

33. Suppe von nicht ganz jungen Erbsen (Soup of Peas, that are not quite tender). Ein Quart grüne Erbsen wird in 1 Pint kochendem Wasser auf's Feuer gestellt und bis zum Weichwerden gekocht. Dann werden die Erbsen in demselben Wasser gestampft und durch einen Durchschlag gerührt, wobei man allmälig 1 Pint heißes Wasser zugießt, damit die Haut leichter löslich wird. Darauf werden sie wieder zum Kochen

aufgestellt. Ein Eßlöffel voll Mehl wird in einer kleinen Pfanne mit einem Eßlöffel voll Butter geschwitzt und der kochenden Suppe zugerührt. 1 Pint warme Milch wird dann noch zugeschüttet, sowie ½ Theelöffel voll Salz, ½ Theelöffel voll Zucker und ¼ Theelöffel voll von gemahlenem oder fein gestoßenem schwarzen Pfeffer.

Auf diese Art kann man Erbsen, die schon etwas welk und hart geworden sind, wie sie ja oft auf den Markt kommen und die sich nicht mehr zum Bereiten als Gemüse eignen, sehr gut verwenden.

34. Suppe von gespaltenen Erbsen (Soup of Split Peas). Man läßt 1 Quart gespaltene Erbsen 3 Stunden in lauwarmem Wasser weichen. Dann wird das Wasser abgegossen, und die Erbsen werden in 3½ Quart Wasser mit Salz darin gekocht, bis sie ganz weich sind. Sie werden darauf durch einen Durchschlag gerührt, so viel davon durchgetrieben werden kann, das Andere wird weggeworfen. Diese Brühe hält sich mehrere Tage.

Man nimmt für eine kleine Familie etwa 1 Quart der Brühe, kocht sie mit einem kleinen Stück Schweinefleisch, einer Zwiebel, etwas weißem Pfeffer und Salz, seiht sie durch und gibt sie recht heiß in eine Terrine, worin kleine gebratene Brodwürfel liegen.

35. Suppe von getrockneten Erbsen (Soup of Dried Peas). Man bringe die Erbsen, gut ausgesucht, und mit warmem Wasser zwischen den Händen gerieben und rein gewaschen mit kaltem, weichem Regen- oder Flußwasser und ein wenig Natron (siehe No. 1, b.) auf's Feuer und lasse sie vor dem Abgießen eine kleine halbe Stunde langsam kochen, wodurch sie in kurzer Zeit weich werden. Nach dem Abkochen schütte man sie auf einen Durchschlag, gieße Wasser darüber und lasse sie mit kochendem Wasser, Fett, einem Stück Rindfleisch oder einer Wurst nebst Sellerieknolle und Porree langsam weich kochen. Auch bewirken einige kleingeschnittene Zwiebeln, nach dem Abkochen der Erbsen hineingethan, einigermaßen ein rascheres Weichwerden.

Wünscht man eine geräucherte Mettwurst oder eingesalzene Schweineschnauze und Ohren in der Suppe zu kochen, was viele lieben, so muß erstere nach dem Abwaschen gut abgekocht werden, der Rauchgeschmack würde die Suppe unangenehm machen; möchte die Wurst bei längerem Aufbewahren trocken geworden sein, so muß sie vor dem Kochen Tag und Nacht in warmes Wasser gelegt werden. Gesalzenes Schweinefleisch koche man, ehe es zu den Erbsen kommt, in Wasser halb gar, weil Salz dieselben hart macht.

Da aber gerade durch Schweinefleisch die Erbsen schwer zu verdauen sind und ein schwacher Magen sie nicht verträgt, so hat ein Stückchen Rindfleisch, darin gekocht, oder ohne weiteres beim Anrichten ein Zusatz von Fleischextrakt sehr den Vorzug. Die Suppe gewinnt dadurch an Kraft und Wohlgeschmack.

Nachdem die Erbsen ganz weich geworden, nehme man Fleisch und Sellerieknolle heraus, lege letztere in die Terrine, reibe die Erbsen durch einen Durchschlag und lasse sie, nötigenfalls verdünnt, mit dem Fleische und dem vielleicht noch fehlenden Salze gut durchkochen. Sind anfangs

keine Zwiebeln zu den Erbsen gekommen, so kann man später einige fein schneiden, in Butter gelb braten und durchrühren. So kann man auch in Butter geröstete Weißbrodschnittchen oder Würfel dazu geben.

Die Suppe muß nicht dick, aber sehr gebunden sein. Bei fehlender Bindung kann man sich mit in Butter angezogenem Mehl helfen. Für den täglichen Tisch können auch, nachdem die Erbsen durchgegeben sind, einige kleine Kartoffeln in der Suppe gekocht werden, die aber nicht zerkochen dürfen; doch muß die Suppe alsdann so verdünnt werden, als sie durch längeres Kochen an Sämigkeit gewinnt.

Die Zeit des Kochens richtet sich nach der Beschaffenheit der Erbsen, eine gute Qualität bedarf zum Weichwerden etwa 2 Stunden.

36. Weiße Bohnensuppe (White Bean Soup). Am besten sind hierzu die kleinen weißen Böhnchen, da die Suppe nicht durchgerührt wird und sie auch feiner schmecken. Man setze die Bohnen (auf 6 Personen 1 Pfund hinreichend), nachdem man sie tüchtig abgewaschen hat, mit kaltem Wasser auf das Feuer und lasse sie ½ Stunde tüchtig kochen — schütte sie auf den Durchschlag und sogleich wieder in den umgespülten Topf und soviel kochendes Wasser darauf, als man Suppe zu haben wünscht.

Sie eignet sich besonders gut zu einem Gericht für den Sonnabend, da man an diesem Tage besonders gern die Reste aufbraucht und man in der Bohnensuppe lauter gute Sachen verschwinden lassen kann, z. B. eine Schüssel, auf der noch ein kleiner Rest vom Schweinsbraten ist, wird rein in die Suppe gespült, auch kann man sehr gut etwas Rindfleisch, das schon einmal ausgekocht ist, sammt der Knochen noch einmal tüchtig in der Bohnensuppe auskochen, oder was man sonst an Bratenresten hat. Eine nur wenig geräucherte Mettwurst, die man mehrere Male in warmem Wasser abgerieben hat, kann man 2 Stunden darin kochen und nachher dazu essen. Auch schmeckt ein Stückchen geräucherter Schinken darin gekocht sehr gut und 1 Stückchen Sellerieknolle und Kartoffeln (man rechnet darin für 1 Person 2 Kartoffeln), 1 Petersilienwurzel.

37. Suppe von braunen Bohnen (Soup of Brown Beans). Man weiche 1 Pint braune Bohnen über Nacht in Wasser ein, schütte das Wasser ab und stelle die Bohnen mit kaltem Wasser zu Feuer. Man gebe dazu ein kleines Stück gesalzenes, mageres Schweinefleisch nebst Knochen von Rinderbraten, und lasse dies 3—4 Stunden kochen. Dann reibt man die Masse durch einen Durchschlag und läßt sie mit Salz, Pfeffer, Gewürznelken und einigen Citronenscheiben nochmals aufkochen. Kleine, in Butter gebräunte Würfel von Brod können vor dem Auftragen in die Suppenschüssel gethan werden. Portion für 5—6 Personen.

38. Bohnensuppe ohne Fleisch (Meatless Bean Soup). Man setzt 1 Pint trockene Bohnen in kaltem Wasser zu Feuer, schüttet das Wasser ab, wenn es anfangen will zu kochen, setzt die Bohnen mit frischem Wasser wieder auf's Feuer und läßt sie kochen, bis sie vollkommen weich sind, gibt dann ein Stück Butter von der Größe einer Wallnuß dazu, oder auch mehr, nach Belieben; von den Bohnen kann man einen Theil zu anderm Gebrauch

herausnehmen, wenn die Suppe zu dick erscheint. Zu dem Uebrigen gibt man eine Tasse gute Milch oder süßen Rahm, ein Dutzend oder mehr grob zerbröckelte Cracker, läßt es noch einmal aufkochen und bringt es dann auf den Tisch.

39. **Schildkrötensuppe von Bohnen** (Turtle Soup of Beans). Man weicht über Nacht 1 Quart Bohnen ein, am nächsten Tage kocht man sie in etwa 1 Gallone Wasser, nimmt sie heraus, wenn sie gar sind, und rührt sie durch den Durchschlag. Dann schüttet man den Bohnenbrei wieder in den Topf, bindet etwas Thymian, Bohnenkraut und Petersilie in ein loses Läppchen und läßt dies in der Mischung kochen, gibt auch noch 1 Eßlöffel voll kalte Butter, Salz und Pfeffer dazu. Man hält die hart gekochten Dotter von 4 Eiern, die in Viertel getheilt werden, und einige Klöße von rohem gehackten Fleisch in Bereitschaft, welche gerade vor dem Auftragen in die Suppe kommen, nebst einer in feine Scheiben geschnittenen Citrone und einem Glase Wein.

Diese Suppe ist der wirklichen Schildkrötensuppe so ähnlich, daß nur Wenige den Unterschied bemerken.

40. **Linsensuppe** (Soup of Lentils). Auch diese wird wie Erbsensuppe mit Frankfurter Saucisen, Mettwurst oder einem Stück Bauchspeck gekocht, jedoch bleiben die Linsen darin ganz und man macht Mehl in gutem Fett gelb, um die Suppe damit gebunden zu machen. Es wird Essig dazu gereicht. Zeit des Kochens wie die Erbsensuppe.

41. **Tomato-Suppe** (Tomato Soup). Man kocht die Hälfte einer Kanne von luftdicht eingemachten Tomatoes, bis sie ganz weich sind, dann rührt man sie durch einen Durchschlag. Sie werden nun in einem Topfe aus Granitwaare wieder auf's Feuer gesetzt, wobei man einen Theelöffel voll Backsoda zugibt. Wenn dies tüchtig ausgeschäumt hat, so fügt man 2 Eßlöffel voll Butter hinzu, nach und nach in kleinen Stücken; die Butter verkocht sich so besser; dann kommt noch 1 Theelöffel Salz, ½ Theelöffel Pfeffer und ein Prieschen Cayenne dazu. 1 Quart Milch setzt man in einem Kochtopfe auf und verrührt sie mit einem Eßlöffel Korustärke, die erst mit einem Löffel voll kaltem Wasser vermischt war, dann schüttet man dies zu der Suppe.

42a. **Tomato-Suppe** (Tomato Soup). Zu 2 Quart Fleischbrühe gibt man 6 mittelgroße Tomatoes, die in Hälften geschnitten sind, eine kleine weiße Rübe und eine Zwiebel, alles fein zerschnitten. Nachdem die Suppe 1½ Stunde gekocht hat, gießt man sie bei tüchtigem Reiben durch einen Durchschlag, zerrührt in dem Kochtopfe 2 Eßlöffel voll Butter mit 2 Eßlöffel Mehl, bis die Mischung hellbraun wird, gibt dazu 1 Eßlöffel voll weißen Zucker, Salz und Pfeffer nach Geschmack, rührt das an die Suppe, läßt sie noch 10 Minuten gut kochen, nachdem man gut abgeschäumt hat, und trägt sie sehr heiß auf.

Statt frischer Tomatoes kann auch ½ Kanne von eingemachten verwendet werden. — Genügend für 6 Personen.

42b. Tomato-Suppe mit Cream. Auf 6 große Tomatoes rechnet man eine kleine Zwiebel, ein Stück Sellerie, Pfeffer und Salz, läßt dies weich kochen, gibt es durch ein Sieb und fügt 1 Quart Fleischbrühe hinzu. Nachdem die Suppe nochmals aufgekocht hat, rührt man langsam 1 Tasse heißen Cream hinzu und richtet an.

43a. Spargel-Suppe (Asparagus Soup). Dünne Spargeln werden geputzt, die Köpfe 2 Zoll lang abgeschnitten, die Reste, soweit sie zart sind, zu kleinen Erbsen geschnitten, 2 Minuten in kochendes Wasser gelegt, sodann abgeseiht, in einen passenden Kochtopf geschüttet, mit einem Stück Butter gedämpft, 2 Eßlöffel Mehl und 4 Tassen kräftige Bouillon dazu gegossen, gesalzen und 1 Stunde gekocht. Die Suppe wird sodann durch ein Haarsieb getrieben, mit einer Mischung von 3 Eidottern, etwas saurem Rahm, ein wenig brauner Butter gebunden und über die kleinwürflig geschnittenen, vorher in Salzwasser gekochten Spargelspitzen, gegossen.

43b. Spargel-Suppe (Asparagus Soup). Man nimmt hierzu 2 Bund Spargel, 1½ Quart Bouillon oder Wasser, 1 Pint Milch, oder 1 Pint Rahm, wenn Wasser gebraucht wird, 3 Eßlöffel Butter, 3 Eßlöffel Mehl, Salz und Pfeffer. Die Köpfe von einem Bund Spargel werden allein gekocht in Wasser mit etwas Salz, etwa 20 Minuten. Die übrigen Spargel werden in der Suppe gekocht, ebenfalls 20 Minuten. Das Mehl wird mit der Butter geschwitzt und an die Suppe gethan, dann wird diese durch einen Durchschlag gerührt, wieder in's Kochen gebracht und angerichtet, nachdem Milch oder Rahm mit durchgekocht ist und Pfeffer und Salz nebst Spargelköpfen zugegeben wurden.

44a. Zwiebelsuppe (Onion Soup). Man nehme 1 Quart Milch, 6 große Zwiebeln, das Gelbe von 4 Eiern, 3 Eßlöffel voll Butter, 1 großen Löffel Mehl, 1 Tasse Rahm, Salz und Pfeffer. Die Butter wird in eine Bratpfanne gethan, die Zwiebeln dazu geschnitten und gewendet, bis sie tüchtig schmoren, dann bedeckt man sie gut und stellt sie zur Seite, wo sie nur langsam brodeln, ohne anzubrennen, ½ Stunde lang. Man kocht die Milch, dann streut man das Mehl unter beständigem Rühren auf die Zwiebeln, läßt dies 3 Minuten lang aufkochen, dann schüttet man die Mischung in die Milch und kocht dies noch 15 Minuten. Man treibt die Suppe durch den Durchschlag, stelle sie wieder auf das Feuer, und würze mit Pfeffer und Salz. Man schlage die Eidotter gut und thue sie mit dem Rahm in die Suppe, lasse sie bei beständigem Rühren bis vor's Kochen kommen. Wenn man keinen Rahm hat, kann man Milch nehmen und etwas Butter dazu. Man schüttet die Suppe über Croutons (kleine geröstete Brodwürfel) in die Terrine. Dies ist bei Ermüdung ein sehr erfrischendes Gericht.

44b. Zwiebelsuppe (Onion Soup). Man läßt etwas Butter in einem Töpfchen braun werden, dämpft 3—4 Eßlöffel würfelig geschnittene Zwiebeln darin, läßt sie aber nicht braun werden, fügt dann so viel Mehl hinzu, als die Butter annimmt, und hiernach kräftige Boullion, Salz und Pfeffer, und läßt die Suppe 1—2 Stunden langsam kochen. Ehe man

sie anrichtet, thut man in die Suppenterrine in Butter geröstete Scheibchen Schwarzbrod.

44c. Süddeutsche Zwiebelsuppe (Onion Soup, German Style). Man läßt in ¼ Pfund Butter etwa 3 große kleinwürfelig geschnittene Zwiebeln gelb werden, macht darin 1 Kochlöffel Mehl gleichfalls gelb, gießt unter starkem Rühren so viel Fleischbrühe, wie man Suppe zu haben wünscht, dazu, und läßt sie gut durchkochen. Dann reibt man sie durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen, gibt feine Weckschnitten hinein, läßt sie mit denselben noch einige Minuten schwach kochen, und richtet sie mit zwei verschlagenen Eidottern an. Die Suppe ist für 4 Personen berechnet.

45. Blumenkohl-Rahmsuppe (Cream of Cauliflower). Man kocht die weißen Theile eines kleinen Blumenkohlkopfes 20 Minuten in gesalzenem Wasser. Ein Quart Milch wird zum Kochen aufgestellt. In einem kleinen Kochgeschirr von Granit oder Eisenwaare kocht man 1 Unze Butter mit 1 Unze Mehl auf, gibt dann die Hälfte der Milch rasch dazu und rührt um, bis die Masse eben und fein ist. Dann gießt man die andere Hälfte der Milch nach und läßt das Ganze 1 Minute kochen. Der Blumenkohl wird darauf durch den Durchschlag gerieben und der Suppe zugerührt, 1 Theelöffel Salz, und ¼ Theelöffel weißer Pfeffer wird zugegeben, dann ist das Gericht fertig für den Tisch. Spargel und andere Gemüse können ebenso verwendet werden wie Blumenkohl.

46. Sellerie Rahm-Suppe (Cream of Celery). Man nehme zu diesem Gerichte 1 Pint süße Milch, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Butter, 1 Sellerieknolle, ein großes Stück Zwiebel, ein kleines Stück Muskatblüthe. Der Sellerie wird in 1 Pint Wasser 30 bis 40 Minuten gekocht, Muskatblüthe, Zwiebel und Milch wird zusammengekocht. Das Mehl wird mit kalter Milch verrührt und der kochenden Milch zugegeben, 10 Minuten damit gekocht. Den Sellerie zerdrückt man in dem Wasser, worin er gekocht wurde, und gibt ihn zu der kochenden Milch. Die Butter nebst Salz und Pfeffer wird zugegeben, die Suppe durchgeseiht und heiß aufgetragen. Wenn die Suppe in der Schüssel ist, kann noch etwas geschlagener Rahm zugefügt werden, was den Geschmack sehr verbessert.

47. Schlesische Sellerie suppe. Zwei dicke Sellerieknollen, eine Porreestange und eine Petersilienwurzel werden gut gereinigt und gewaschen, mit 2½ Quart Wasser und dem nöthigen Salz weich gekocht. Dann werden 2 Eßlöffel Mehl und 1 Eßlöffel guter Butter gelb gemacht, die Brühe dazu gerührt, das Wurzelwerk ohne Sellerie hineingelegt und kochend angerichtet. Etwas Fleischextrakt macht die Suppe besonders wohlschmeckend. Für 2 Personen berechnet. Zeit des Kochens 1½ Stunde.

Die Sellerieknollen werden, nachdem sie weich gekocht sind, in Scheiben geschnitten, mit Oel und Essig angemengt, zum Braten gegeben.

48. Kerbelsuppe, auch für fieberlose Kranke passend (Soup of Garden Chervil). Mehl wird in Butter gelb gemacht, mit Wasser fein gerührt, mit Salz, gewaschenem und fein gehacktem Kerbel durchkocht, mit etwas Fleischextrakt und einem Eidotter abgerührt und auf geröstetes

Weißbrod angerichtet. Letzteres bleibt für Kranke weg; statt des Mehls kann man die Suppe mit Weißbrod gebunden machen.

Zum Kochen gehört gleichfalls ¼—½ Stunde.

49. Kräutersuppe (Herb Soup). Man nehme von Sauerampfer, Portulak, Basilikum, Kopfsalat, Spinat, Dragon, Pimpinell, Schnittlauch und überhaupt was man von passenden Kräutern hat, doch von den stärkeren weniger, zusammen eine Hand voll, wasche und schneide sie fein. Hat man ein gutes Stück Butter mit so vielem Mehl, als zur Suppe nötig ist, geschwitzt, so kommen die Kräuter dazu, welche man mit Bouillon oder Wasser nebst etwas Fleischextrakt fein rührt und nachfüllt und mit Salz, Kerbel und Petersilie, beides fein gehackt, durchkocht. Kartoffeln oder Eierklöße werden hineingegeben und die Suppe mit Eidottern abgerührt.

Zeit des Kochens ¾ Stunde.

50. Graham Suppe. Die Bestandtheile dieser Suppe sind: Zwiebeln, Carotten, Rüben, Weißkohl, 1 Bund Sellerie und 6 Tomatoes. Alle Gemüse, mit Ausnahme der Tomatoes und des Krautes, werden fein gehackt und mit etwas mehr als 3 Quart Wasser zugesetzt. Sie sollen langsam ½ Stunde kochen, dann wird das Kraut dazu gegeben, welches vorher gekocht und gehackt wurde. Nach 15 Minuten gibt man die Tomatoes und 1 Strauß Kräuter bei und läßt dies nun 20 Minuten gut kochen. Dann drückt man das Ganze durch das Durchschlagsieb, setzt es wieder auf das Feuer, rührt 1 Eßlöffel Butter dazu, Pfeffer, Salz und ½ Tasse süßen Rahm (wenn man hat), verdickt mit Stärkemehl, und es ist fertig für den Tisch.

51. Kürbis-Suppe (Pumpkin Soup). Von 2 Pfund Kürbis schält man die Rinde ab und nimmt die Kerne davon, schneidet sie in kleine Stücke, gibt diese mit ½ Pint Wasser in einen Topf, um 1½ Stunden langsam durchzukochen. Darauf wird der Brei durch einen Durchschlag gerührt und wieder zu Feuer gesetzt mit 1½ Pint kochender Milch, einem eigroßen Stück Butter, 1 Theelöffel Zucker, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Wenn dies gut durchgekocht hat, wird es aufgegeben mit „Croutons," Würfel von geröstetem Brod. Man vergesse nicht, öfters umzurühren während des Kochens. Diese Quantität genügt für 5—6 Personen.

52. Suppe von Blumenkohl (Soup of Cauliflower). Man kocht die weißen Theile des Blumenkohls 20 Minuten in gesalzenem Wasser. Ein Pint Milch wird aufgekocht; in einer Pfanne läßt man 1 Unze Butter schmelzen und rührt Mehl daran, läßt dies zusammen schwitzen, gibt dann die heiße Milch dazu, läßt Alles kochen, bis es eine glatte, sämige Sauce ist, dann reibt man den Blumenkohl durch einen Durchschlag und rührt den dünnen Brei in die Sauce, gibt Salz und etwas gestoßenen weißen Pfeffer daran, und die Suppe ist fertig zum Auftragen.

Auch Spargel und Spinat können in dieser Weise zu Suppe bereitet werden.

53. Suppe von grünem Mais (Green Corn Soup). Die Bestandtheile dieser Suppe sind: 6 Kolben junges Süßkorn, genug Wasser,

sie gut zu bedecken, 1 Pint Milch oder Rahm, 1 Theelöffel voll Salz, ½ Theelöffel voll gemahlenen weißen Pfeffer, 1 Theelöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Mehl, 1 Eßlöffel voll Butter.

Mit einem sehr scharfen Messer ritzt man die Körnerreihen der Länge nach auf und schabt dann mit dem Messerrücken die innere Masse (pulp) heraus, während die äußere Haut an den Kolben bleibt. Diese bricht man einmal durch und setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer, läßt sie 30 Minuten kochen und gießt das Wasser durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag. Es sollte etwa ein Pint Wasser bleiben nach dem Durchseihen. Dieses wird dann wieder in's Kochen gebracht und der Kornbrei dazugegeben. Nachdem es 15 Minuten gekocht hat, wird Pfeffer, Salz, Zucker und die kochende Milch dazu gethan. 1 Theelöffel voll Mehl wird dann mit einem Eßlöffel voll Butter durchgeschwitzt (in einer Pfanne zusammen durchgekocht) etwa 5 Minuten lang, und an die Suppe gerührt, welche dann sogleich aufgetragen werden sollte.

Junges Korn (Mais) ist besser zur Suppe, wenn es schon ziemlich ausgewachsen und nicht mehr „milchig" ist.

54. Suppe von jungem Mais und Tomatoes (Soup of Green Corn and Tomatoes). Zu dieser Suppe nimmt man einen kleinen Suppenknochen vom Rind, 2 Quart Wasser, 4 Tomatoes, 8 Maiskolben; der Knochen wird eine Stunde gekocht, die Körner werden von den Kolben geschnitten und dann sammt den Kolben und Tomatoes zu der Suppe gegeben, die man noch ½ Stunde kochen läßt. Einige Minuten vor dem Aufgeben wird eine Tasse Milch dazu geschüttet, nebst einer Würze von Salz und Pfeffer.

Kleine Würfel von Weißbrod werden in Butter gebräunt und vor dem Aufgeben in die Suppenterrine geschüttet.

55. Suppe von Austernpflanze (Soup of Oyster Plant, Salsify). Dies ist eine sehr schmackhafte Suppe, ganz ähnlich der von wirklichen Austern.

Man schabt die Haut von 5—6 großen Wurzeln der Pflanze oder 10 kleineren, nachdem diese vorher rein gewaschen wurden, und schneidet sie dann in kurze, dünne Streifen, die man sogleich in kaltes Wasser wirft, dem etwas Mehl beigefügt ward, damit sie nicht schwarz werden. Man nimmt sie bald wieder heraus und setzt sie mit einem Pint kochendem Wasser zu Feuer, läßt sie langsam kochen, bis sie weich sind. Es sollte dann noch eine Tasse Wasser im Topfe sein. Zu diesem und den Wurzeln gibt man 3 Tassen Milch, Butter von der Größe eines kleinen Eies, 1 Theelöffel Salz, ½ Theelöffel gestoßenen Pfeffer. Man läßt dies noch einmal aufkochen und gibt kleine Cracker auf den Tisch, wie bei Austernsuppe.

56. Sauerampfersuppe (Soup of Garden Sorrel). Man läßt etwas Butter in einem Kochtopfe zergehen und braun werden, dämpft darin eine Untertasse voll fein geschnittenen Sauerampfer, fügt dann soviel Mehl hinzu, als die Butter annimmt, und hiernach kräftige Fleischbrühe und Salz.

Vor dem Anrichten wird die Suppe mit 1—2 Eidottern und ½—1 Tasse saurem Rahm abgerührt. Einige Stückchen Spargel in der Suppe

mitgekocht, gibt ihr einen sehr angenehmen Geschmack. Man servirt geröstetes Brod zu dieser Suppe.

57. Suppe von Endivien (Soup of Endives). 6 Stück schöne Endivienköpfe schneide man fein nudelartig von der Hand, setze dann das Geschnittene mit ¼ Pfund frischer Butter zum Feuer und lasse es einige Minuten langsam dämpfen, worauf dasselbe mit 2 Quart heißem Wasser übergossen, etwas Salz beigegeben und 1 Stunde gekocht wird. Vor dem Anrichten gebe man an die Suppe 3—4 Eidotter, die mit 3 Eßlöffel saurem Rahm verrührt sind, lasse dies nicht ganz zum Kochen kommen, reibe etwas Muskatnuß darüber und richte die Suppe über geröstete Semmelschnitte oder Brodwürfel an. Nachdem Eier und Rahm zugegeben wurden, darf man nicht aufhören zu rühren, bis die Suppe in der Schüssel ist.

58. Wirsingkohl-Suppe (Curled Cabbage Soup).

59. Weißkohl-Suppe (Cabbage Soup). Diese Suppen werden ganz so zubereitet, wie die Endivien-Suppe.

60. Suppe von Gemüsen (Vegetable Soup). Man kocht einen Suppenknochen in 4 Quart Wasser, bis dies auf die Hälfte eingekocht ist. Dann gibt man dazu 1 Quart Tomatoes, 1 Pint Butterbohnen, die abgeschabten Körner von 6 jungen Maisähren und 3 zerschnittene Kartoffeln. Man läßt dies kochen, bis Alles gar ist. Ehe man Gemüse zugibt, nimmt man den Suppenknochen aus der Brühe und seiht diese durch.

C. Wein- und Biersuppen.

(Wine and Beer Soups.)

61. Weiße Weinsuppe (White Wine Soup). 2 Eßlöffel feines Mehl und 6 recht frische Eidotter werden mit einer Flasche weißen Wein und einer Flasche Wasser angerührt, mit Zucker gehörig versüßt und mit einigen Zitronenscheiben, aus denen man die Kerne nehmen muß, in einem ausgescheuerten Topf über starkem Feuer mit einem Schaumbesen fortwährend bis zum Kochen gerührt und schnell in die Suppenterrine gegossen, in der man etwas Muskatblüthe zerrührt hat. Das Durchkochen bringt die Suppe zum Gerinnen. Nach Belieben kann man von dem Eiweiß, welches vorher mit reichlich Zucker zu festem Schaum geschlagen wird, mit einem Eßlöffel kleine Klößchen auf die Suppe legen und solche mit Zucker und Zimmet bestreuen. Man decke die Terrine schnell zu, wodurch der Schaum gar wird. Es wird Zwieback dazu gegeben. Die bemerkte Portion ist für 8—10 Personen hinreichend.

62. Schaumsuppe von weißem Wein (Froth Soup of White Wine). Zu dem vorstehend angegebenen Verhältniß nimmt man die ganzen Eier und die Hälfte des Mehls, schlägt dies alles über starkem Feuer mit einem Schaumbesen bis zum Kochen und gießt die Suppe rasch in die bereit

stehende Terrine. Das Durchkochen muß verhütet werden, weil dadurch der Schaum vergeht; auch ist Kartoffelmehl hierbei zu vermeiden, da solches keinen Schaum entstehen läßt.

63a. Aepfelweinsuppe (Cider Soup). 1½ Quart Aepfelwein, 1 Pint Wasser, einige Stückchen Zimmet und Zucker nach Geschmack wird in einem recht sauberen Kochgeschirr, zugedeckt, zum Kochen gebracht. Unterdeß zerrühre man ½ Kochlöffel Mehl mit 1 Pint Wasser fein, lasse es gut durchkochen, stelle es vom Feuer, gebe 1 Quart kochende Milch hinzu und rühre die Suppe mit 2 Eidottern ab.

63b. Aepfelweinsuppe (Cider Soup). 1½ Quart gegorener Cider und 1 Pint Wasser wird, mit etwas Zimmet und Zucker nach Geschmack, zum Kochen gebracht. Unterdessen rühre man 1 gehäuften Eßlöffel Mehl mit 1 Tasse Wasser eben und lasse es mit der Suppe durchkochen, nehme sie vom Feuer und füge 1 Quart Milch hinzu, sowie 2 gut geschlagene Eidotter.

64. Sagosuppe mit rothem Wein (Sago Soup with Claret). Echter Sago wird zweimal mit heißem Wasser abgebrüht, mit heißem, weichem Wasser auf's Feuer gebracht und mit einigen Zitronenschalen weich gekocht, welches etwa 2—2½ Stunden dauert; Perlsago, welcher aus Kartoffelmehl bereitet ist, bedarf nicht des Abgießens und nur einer Stunde Kochens. Dann gibt man eine kleine Quantität Rothwein dazu, süßt die Suppe gehörig mit Zucker, läßt sie eben zum Kochen kommen und richtet sie mit etwas feinem Zimmet an. Man gibt Bisquit oder frischen Zwieback dazu.

65. Suppe von Perlgraupen mit weißem Wein (Soup of Pearl Barley with white Wine). Die Graupen werden mit wenig kochendem Wasser mit einem Stückchen frischer Butter und einigen Zitronenscheiben, wodurch sie weißer und schneller weich werden, auf's Feuer gesetzt und in kurzer Brühe bei öfterem Nachgießen von kochendem Wasser langsam weich gekocht. Nachdem die Suppe 2 Stunden gekocht hat, gibt man gewaschene Rosinen hinein, läßt sie recht weich werden, fügt beim Anrichten Wein, Zucker, Zimmet und wenig Salz hinzu und rührt die Suppe mit 1—2 Eidottern ab.

Auch ohne Wein ist dies eine angenehme Suppe; dann aber werde, nachdem die Graupen eine Stunde gekocht haben, für 6—8 Personen eine ganze Zitrone ohne Kerne hineingeschnitten und 1 Stunde vor dem Anrichten reichliche Rosinen hinzugefügt. Zeit des Kochens 2½—3 Stunden.

66. Angenehme Suppe von groben Graupen (Palatable Soup of coarse Barley). Es werden 1 Pfund grobe Graupen mit einem Stückchen frischer Butter, einigen Stückchen Zimmet und wenig kochendem Wasser auf's Feuer gesetzt, nach und nach ein Guß kochendes Wasser dazu gegeben und recht weich gekocht. Dann wird das Ganze scharf durch ein Sieb gerührt, wobei während des Durchrührens etwas Wasser über die Graupen gegossen wird, um der Suppe alles Sämige zuzuwenden. Darnach werden

½ Pfund gut gewaschene Rosinen darin weich gekocht, welches etwa ¾ Stunden dauert, doch kann man diese nach Belieben auch schon früher allein kochen, die Suppe nach dem Durchrühren zum Kochen bringen und die Rosinen sammt der Brühe hinzufügen. Die Suppe muß recht sämig, doch darf sie nicht dicklich sein und etwas Salz nicht vergessen werden. Beim Anrichten werden 2 frische Eidotter mit ¼ Quart weißem Wein angerührt, die kochende Suppe unter stetem Rühren nach und nach hinzugegeben und mit dem nötigen Zucker versüßt. Diese Portion ist auf 8—10 Personen berechnet. Zeit des Kochens 3 Stunden.

67. Griesmehlsuppe mit Korinthen und Wein (Farina Soup with dried Currants and Wine). Vorab sei bemerkt, daß das nicht stark gekörnte Griesmehl häufig verfälscht in den Handel kommt. Man erkennt es an dem starken Schäumen beim Aufkochen. Zu 1½ Quart Wasser nehme man nahezu 2 Unzen gekörntes Griesmehl, 2 Unzen Zucker, 2 Unzen Korinthen, einen gehäuften Theelöffel Salz, ½ Tasse weißen Wein und ein Eidotter. Das Wasser wird kalt mit den gewaschenen Korinthen, einer halben Wallnuß dick Butter und einem Stückchen Zimmet von der Länge eines halben Fingers auf's Feuer gesetzt, und wenn es kocht das Griesmehl langsam hineingestreut, Zucker und Salz dazu gegeben und zugedeckt so lange mäßig gekocht, bis das Griesmehl sich nicht mehr senkt. Dann wird das Eidotter mit Wein angerührt und die kochende Suppe allgemach hinzugegeben. Diese Portion ist auf 2 Personen berechnet.

Auch Rosinen sind in solcher Suppe angenehm; diese aber müssen vor dem Einstreuen des Griesmehls eine Weile vorab kochen, weil sie oft ¾—1 Stunde Kochens bedürfen. Statt Wein kann man auch Zitronensaft zu dieser Suppe gebrauchen.

68. Reissuppe mit Rosinen (Rice Soup with Raisins). Man schwitzt etwas Butter mit einem Löffel Mehl gelb, gibt die nötige Quantität kochendes Wasser, abgebrühten Reis und verlesene und gewaschene Rosinen hinzu, läßt beides weich kochen und rührt die Suppe ab mit Salz, Zucker, etwas Wein, einigen Eidottern und Zimmet.

69. Schaumbiersuppe (Froth Beer Soup). Ein Quart Bier, eben so viel Wasser, 2 Eßlöffel feines Mehl, 4 ganze Eier, Zucker, 2 Zitronenscheiben und Zimmet nach Geschmack schlägt man mit einem Schaumbesen über starkem Feuer bis vor dem Kochen und gießt es schnell in die Suppenterrine. Man gibt in Butter geröstete Weißbrodwürfel oder Zwieback dazu. Kartoffelmehl ist zu dieser Suppe nicht anwendbar.

70. Biersuppe mit Rosinen (Beer Soup with Raisins). Man koche reichlich Rosinen mit Wasser und Weißbrod so lange, bis erstere ganz weich sind. Dann gieße man so viel Bier hinzu, das es recht kräftig schmeckt, versüße es mit Zucker und gebe, wenn es kocht, je nach Portion der Suppe ½—1 Eßlöffel Mehl mit Wasser verrührt hinzu, rühre die Suppe, welche weder zu dünn noch zu dicklich sein darf, mit Eidottern und etwas Zimmet ab. In Ermangelung der Eier rühre man das Mehl mit guter Sahne oder auch Milch an.

71a. Bierſuppe mit Milch (Beer Soup with Milk). Man nehme für 2—3 Perſonen ½ Quart Milch mit der Sahne, ½ Quart Waſſer, ¼ Quart ſtarkes, jedoch kein bitteres Bier, 3 Unzen Korinthen, 1 Unze feines Mehl, 3 Unzen Zucker, ½ Theelöffel Salz und ein friſches Eidotter. Es wird dies alles ohne Ei und Salz in einem tiefen Topfe auf ſtarkem Feuer bis zum Kochen ohne Aufhören ſtark gerührt, dann der Topf ſchnell vom Feuer genommen, die Suppe noch einige Minuten gerührt, weil ſie ſonſt leicht gerinnt, Salz dazu gegeben und mit dem Eidotter und etwas feinem Zimmet abgerührt.

Hat man keine Zeit, die Suppe gehörig zu rühren, ohne welches ſie gerinnt, ſo laſſe man Waſſer, Bier, Korinthen und Mehl kochen, die Milch beſonders zum Kochen kommen, nehme beides vom Feuer, miſche es unter einander und rühre die Suppe mit dem Eidotter ab.

In Ermangelung eines Eies, was übrigens ſehr dazu gehört, muß man reichliche Milch und ſoviel weniger Waſſer und auch eine Kleinigkeit Mehl mehr nehmen. Uebrigens verſteht es ſich von ſelbſt, daß das Verhältniß dieſer Flüſſigkeiten zu einander vom eigenen Gutdünken abhängt und alſo zu dieſer Suppe mehr Milch oder mehr Bier genommen werden kann, wenn man nur dabei beachten wolle, daß zu 1½ Quart Flüſſigkeiten 1 Unze feines Mehl und 1 Eidotter hinreichend ſind.

Es wird zu dieſer Suppe Zwieback oder in Butter geröſtetes Weißbrod gegeben.

71b. Durchgerührte Bierſuppe (Strained Beer Soup). Man füllt den zum Suppekochen beſtimmten Topf zur Hälfte mit altbackenem Roggen- oder Weizenbrod, gießt ihn darauf mit Bier beinahe voll, läßt die Brodſtücke darin kochen und gießt es durch ein Sieb. Nachdem man es wieder hat zum Kochen kommen laſſen, rührt man mit etwas Milch gut verſchlagene Eidotter, ſowie Zucker und Zimmt daran.

D. Milch- und Waſſerſuppen.

(Milk- and Water Soups).

Vorbemerkung. Milchſuppen kocht man am beſten in ganz eiſernen, unglaſirten oder irdenen Töpfen. Auch iſt zu rathen, einen beſonderen Topf zum Kochen der Milchſuppe zu halten, da ſie leicht anbrennt und ſehr leicht den Geſchmack von den Speiſen annimmt, die vorher im Topfe geweſen ſind.

72. Feine Milchſuppe, warm und kalt zu geben (Very good Milk Soup, to eat warm or cold). Auf 3 Perſonen nehme man 1 Quart friſche Milch und ¼ Quart Waſſer, einen gehäuften Eßlöffel gute Stärke, 2 Eidotter, Zucker, Zitronenſchale oder etwas Vanille, oder auch ein paar geſtoßene bittere Mandeln oder an deren Stelle 2 friſche Pfirſichblätter und etwas Salz. Dies wird über ſtarkem Feuer fortwährend bis zum Kochen ſtark gerührt, dann in die Terrine gegoſſen, von dem zu

Schaum geschlagenen Eiweiß Klößchen auf die Suppe gelegt, solche mit Zucker und Zimmet bestreut und schnell zugedeckt, oder es kann auch der Schaum in der Terrine durchgeschlagen werden.

Fehlt es an Zeit zum Rühren, so lasse man die Milch kochen, gebe die Stärke hinzu und rühre die Suppe mit den Eidottern ab; jedoch hat ersteres Verfahren den Vorzug.

Anmerkung. In heißer Jahreszeit macht diese Suppe ein angenehmes und bequemes Essen zum Sonntagabend; man kann sie zu diesem Zweck Vormittags kochen.

73. Milchsuppe von Kartoffelmehl. (Milk Soup with Potato Flour). Man koche frische Milch, wozu ein Drittheil Wasser genommen werden kann, rühre etwas Kartoffelmehl mit Milch hinzu, lasse sie unter stetem Rühren durchkochen und gieße sie mit etwas Salz in die Terrine.

Wünscht man die Suppe zu verfeinern, so koche man einige Stücke Zimmet in der Milch und gebe etwas Zucker hinzu.

74. Milchsuppe mit Weißbrod (Milk Soup with White Bread). Das Weißbrod schneide man in Würfel, thue es in die Terrine, koche frische Milch mit etwas Salz, nach Gefallen mit Weißbrod vermischt, und gieße sie auf das Weißbrod.

75. Griesmehlsuppe von Milch (Farina Soup with Milk). Das Griesmehl wird unter beständigem Rühren in die kochende Milch gethan, mit Salz, Zucker und etwas Butter gekocht, bis die Suppe recht sämig ist. Man kann ¼ Wasser dazu nehmen. Auf eine Person rechne man ½ Quart und reichlich 1 Unze Griesmehl.

76. Nudelsuppe von Milch (Noodle Soup with Milk). Wird wie Griesmehlsuppe nach vorhergehendem Rezepte gekocht.

77. Reissuppe von Milch (Rice Soup with Milk). Der Reis, wobei man auf 1¼ Stunde Kochens rechnen kann, wird gewaschen, mit kaltem Wasser auf's Feuer gebracht, und nachdem dieses ganz heiß geworden, abgegossen, weil mancher Reis etwas Säuerliches hat, was die Milch zum Gerinnen bringt. Wendet man frische Milch zur Suppe an, so kann man halb Wasser nehmen, auf jede Person ½ Quart, und reichlich 1 Unze Reis.

Man koche die Hälfte der Milch mit dem Wasser, thue einige Stückchen Zimmet oder Muskatblüte und den Reis hinein und lasse ihn langsam weich werden. Dann erst gebe man die übrige Milch und einige Stückchen Zucker nebst Salz hinzu und lasse die Suppe noch ein wenig kochen. Wünscht man sie etwas sämiger, so gebe man zuletzt etwas mit Wasser zerrührte Stärke hinzu und lasse sie eben durchkochen. Ein Hinzurühren von Weizenmehl benimmt der Suppe den guten Geschmack; soll es indeß geschehen, so muß sie, während stets gerührt wird, ¼ Stunde mit dem Mehl kochen.

Anmerkung. Es kann nach Gefallen der Reis auch gleich in der ganzen Quantität Milch gekocht werden, indeß ist die Suppe nach Angabe feiner und gesunder, als wenn die Milch so lange gekocht wird.

78. Suppe von Perlgraupen und Milch (Soup of Pearl Barley with Milk). Die Graupen werden gewaschen, mit einem Stückchen Butter und wenig weichem Wasser auf's Feuer gesetzt, langsam weich und kurz eingekocht, wobei, so oft es nötig ist, etwas Wasser nachgegossen wird. Dann gebe man Milch und wenig Salz dazu und lasse die Suppe sämig kochen, zu welcher man zuletzt, wenn sie nicht sämig genug sein sollte, etwas verrührtes Kartoffelmehl oder Stärke anwendet. Nach Belieben kann man sie mit Zucker und Zimmet oder etwas feingestoßener Muskatblüte würzen.

Zeit des Kochens 2 Stunden. Man rechne auf jede Person ½ Quart frische Milch und gut 1 Unze Perlgraupen.

79. Suppe von echtem Sago und Milch (Soup of genuine Sago and Milk). Wird wie Suppe von feinen Perlgraupen gekocht.

80. Suppe von Kartoffelsago (Perlsago) und Milch (Soup of Pearl Sago and Milk). Der Sago wird in die mit etwas Wasser vermischte kochende Milch gegeben, weil er sich sonst ganz auflösen würde; zugleich rührt man, wenn der Perlsago nach Verlauf von ½—¾ Stunde weich geworden, etwas Stärke oder Kartoffelmehl und Salz durch und gibt nach Belieben Zucker und Zimmt hinzu.

Auf die Person ½ Quart Milch, gut 1 Unze Sago.

81. Suppe von Buchweizengrütze und Milch (Soup of Buckwheat Meal and Milk). Man streut die Grütze in die kochende, womöglich nicht mit Wasser vermischte Milch, läßt sie nicht zu weich, etwa ¼ Stunde kochen und rührt etwas Stärke oder Kartoffelmehl und Salz in die Suppe. Mit Anwendung von Stärke ist 1 Unze Grütze auf die Person hinreichend, dazu ¾ Quart Milch.

82. Suppe von Hafergrütze und Milch (Soup of Oatmeal and Milk). Die Grütze wird einigemal abgeflößt, mit Wasser weich und dicklich gekocht, wobei zuweilen durchgerührt werden muß, weil sie sich leicht ansetzt. Nachdem sie scharf durch ein Sieb gerührt, bringe man sie wieder zum Kochen, gebe Milch und etwas Salz hinzu und koche die Suppe langsam noch ¼ Stunde.

Man rechne auf die Person 1—2 Unzen Hafergrütze und ¼ Quart frische oder ½ Quart abgenommene Milch. Erstere hat den Vorzug.

83. Suppe von Maismehl (Soup of Cornmeal). Zwei Eßlöffel voll feines Maismehl werden verrührt mit wenig kaltem Wasser und einer Messerspitze voll Salz. Zu diesem gibt man 1 Quart kochendes Wasser, und kocht es 20 Minuten, gießt dabei Wasser nach, wenn es zu dick wird. Ein Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel süßer Rahm werden dazu gegeben, auch gestoßener Ingwer, oder anderes Gewürz.

84. Maissuppe (Soup of Cornmeal). Zur Bereitung dieser sehr nahrhaften und wohlfeilen Suppe läßt man halb Milch und halb Wasser kochen, rührt so viel Maismehl hinein, daß sie eine gute Bindung erhält, und gibt etwas Salz hinzu.

85. Chokoladesuppe (Chocolade Soup). ¼ Pfund Chokolade wird mit einer Obertasse Wasser aufs Feuer gesetzt, und wenn sie ganz weich ist,

zu Brei gerührt, 2¼ Quart Milch und Zucker nach Geschmack hinzugegeben, und wenn es kocht, die Suppe mit Vanille oder Zimmet und 1—2 Eidottern angerichtet. Man kann das Eiweiß zu Schaum schlagen und hiervon Klößchen auf die Suppe legen und solche mit Zucker und Zimmet bestreuen. Die Suppe, welche auf 5 Personen berechnet ist, wird auf in Butter gelb geröfteten Weißbrodschnitten angerichtet. Die Vanille wird mit Zucker fein gestoßen.

86. Buttermilchsuppe mit Mehl (Soup of Buttermilk with Flour). Zu jedem Quart Buttermilch ist 1 Unze feines Weizenmehl ein gutes Verhältniß. Um das Gerinnen zu verhüten, rühre man letzteres mit der Buttermilch glatt an, stelle sie auf ein rasches Feuer, lasse sie unter fortwährend starkem Rühren durchkochen und gebe etwas Salz hinzu; auch kann man die Suppe mit Anissamen kochen, oder auch dieselbe nach holländischem Brauch mit etwas Sirup versüßen.

Wünscht man die Suppe feiner zu kochen, so lasse man den Anissamen weg, rühre die nach bemerkter Weise gekochte Suppe mit Zucker, feinem Zimmet und einem frischen Eidotter ab und lege einige in Butter geröstete Weißbrodschnitten in die Terrinne oder gebe frischen Zwieback dazu.

87. Buttermilch mit Buchweizengrütze (Buttermilk with Buckwheat Meal). Die Grütze wird mit wenig Wasser gar und kurz eingekocht, alsdann Buttermilch mit etwas Mehl angerührt dazu gegeben und zum Kochen gebracht. Man gibt Salz, nach Gefallen auch Zucker oder Sirup hinzu.

88. Braune Mehlsuppe (Soup with browned Flour). Das Mehl wird ohne Butter nach I. No. 55 gelbbraun gemacht, Milch gekocht und von diesem Mehl mit kalter Milch so viel hineingerührt, als nöthig ist, die Suppe zu binden. Dann wird sie mit Zucker, Zimmet und Eidottern auf Weißbrodschnittchen, welche mit Butter gelb geröstet sind, angerichtet.

89. Suppe von weißgebranntem Mehl (Soup with Flour heated in Butter). Man lasse ein halbes Ei dick frische Butter heiß werden, gebe dahinein 3 Eßlöffel Mehl und rühre so lange, bis es kraus wird und sich hebt, gieße dann das nötige kochende Wasser langsam hinzu, während gut gerührt werden muß, damit das Mehl aufgelöst und die Suppe nicht klümprig werde. Nach dem Durchkochen rühre man die Suppe mit Salz, Muskatblüte oder etwas Citronenschale, sehr wenig Zucker und einem frischen Eidotter ab, oder man richte sie ohne Gewürz und Zucker mit Salz, saurer Sahne und feingehackter Petersilie an.

Anmerkung. Man kann auf jede Person 1 Eßlöffel Mehl rechnen.

90. Süddeutsche gebrannte Mehlsuppe (German Soup of browned Flour). Man läßt 3 Unzen Butter in einem Topf sehr heiß werden, macht 3—4 mittelgroße Rührlöffel Mehl darin bräunlich, rührt die nötige Quantität Wasser, Salz und Muskatnuß hinzu und läßt die Suppe mit in Würfel geschnittenem Weck (Weißbrod) noch einige Minuten kochen.

91. Milchsuppe von Brühe, worin Gemüsenudeln gekocht sind (Milk Soup of Liquid from boiled Noodles). Dazu werde die Brühe wieder zum Kochen gebracht, so viel Milch, als man Brühe hat, hinzugegossen und mit etwas Zimmet gewürzt. Salz bedarf die Suppe vielleicht nicht, da die Brühe etwas gesalzen ist.

92. Suppe von Brühe, worin Kartoffelklöße gekocht sind (Soup from broth of Potato Dumplings). Je nachdem man eine kleine oder größere Portion Suppe zu haben wünscht, gebe man 2—3 von den Klößen zurückbehaltene Eidotter in das Geschirr, worin diese gemacht worden sind, rühre sie sammt dem, was in der Schale geblieben, mit Kloßwasser fein, gieße es in die kochende Brühe, lasse die Suppe unter stetem Rühren gut durchkochen und würze sie mit etwas Fleischextrakt. Auch kann man Zwiebeln und etwas Mehl in Butter oder gutem Fett braun machen und solche zu der Brühe rühren.

93. Griesmehlsuppe (Farina Soup). Man läßt Griesmehl in nicht zu wenig Butter gelb werden, gießt, indem man gut rührt, langsam kochendes Wasser und Salz hinzu und rührt nach dem Aufkochen die Suppe mit etwas Muskatnuß und einem Eidotter oder mit zerrührter saurer Sahne ab. Man gibt in Butter geröstetes Weißbrod dazu.

Man kann auf die Person fast 2 Unzen Griesmehl rechnen.

E. Obstsuppen.

(Fruit Soups.)

94. Citronensuppe (Lemon Soup). Man läßt 4 Unzen Weißbrod in ½ Quart Wasser und mit der Schale einer Citrone recht zerkochen, seiht es durch einen Durchschlag, gibt 1 Pint Wein, den Saft von einer Citrone und Zucker dazu und läßt es noch etwas kochen.

95. Citronensuppe, auch für Kranke, (Lemon Soup, suitable also for Invalids). Man koche Weißbrod in Wasser ganz weich, rühre es durch ein Sieb und bringe es wieder zum Kochen, gebe Saft und abgeriebene Schale einer Citrone, wenig Salz, Zucker nach Belieben dazu und rühre die Suppe mit einem Eidotter ab.

Für Fieberkranke lasse man Citonenschale und Eidotter weg.

96. Aepfelsuppe mit Korinthen (Apple Soup with dried Currants). Man kocht mit den Aepfeln etwas Weißbrod, gibt, nachdem dies durch ein Sieb gerührt ist, geriebenes, in Butter geröstetes Schwarzbrod nebst Korinthen und sehr wenig Nelken und Salz dazu, läßt es ein wenig kochen und rührt die Suppe mit Zimmet und einem Löffel dicker Sahne ab.

97. Suppe von getrockneten Zwetschen (Soup of dried Prunes). Dieselben werden gut gewaschen und zwischen den Händen gerieben, gut abgekocht und mit Wasser, Citronenschale und etwas Weißbrod weich ge-

kocht, durch ein Sieb gerieben, Zucker, Zimmet und nach Belieben ein Glas Wein durchgerührt, auf geröstetes Weißbrod angerichtet. Für Kranke läßt man Wein, Gewürz und das geröstete Brod weg.

98. Hafergrütze mit getrockneten Zwetschen, zugleich sehr gut für Kranke (Oatmeal Soup with dried Prunes). Nachdem die Zwetschen, wie es bei den Compots bemerkt, abgekocht, und die Hafergrütze einigemal abgeflößt ist, bringe man jedes allein auf's Feuer, koche die Grütze mit einem Stückchen Butter recht sämig, gieße sie durch ein Sieb, die Zwetschen mit ihrer Brühe und einigen Stückchen Zimmet und 2—4 Citronenscheiben (die Kerne entfernt) dazu und koche die Zwetschen ganz weich. Dann wird die Suppe, welche recht sämig, aber nicht zu dicklich sein muß, mit Zucker und etwas Salz gewürzt. Man rechne auf die Person etwa 2 Unzen Hafergrütze und 2 Unzen oder etwa 15 Stück Zwetschen.

99. Hafergrütze mit Rosinen oder Korinthen (Oatmeal Soup with Raisins and dried Currants). Die Grütze wird gekocht und durchgesiebt, wie im Vorhergehenden gesagt worden. Dann gebe man für jede Person ½—¾ Unzen ausgesuchte und gewaschene Rosinen oder Korinthen, ein Stückchen Zimmet, etwas Salz und eine Citronenscheibe hinzu, lasse die Rosinen recht weich kochen und rühre die Suppe mit einem Eidotter und etwas Zucker ab. Auch kann man derselben zuletzt einen Geschmack von weißem Wein geben, oder einige saure Aepfel in der Grütze kochen und mit durchreiben.

F. Kalteschalen.

(Cold Soups.)

100. Wein-Kalteschale (Cold Soup of Wine). Man gibt eine Stunde vor dem Anrichten Macronen oder kleine feine Zwiebäcke (große bricht man in Stücke) in eine Terrine und fügt hinzu: Citronenscheiben, Kerne entfernt, einige Stücke Zimmet, halb weißen Wein, halb Wasser mit Zucker versüßt.

101. Rothwein-Suppe für heißes Wetter (Iced Claret Soup for Hot Weather). 2 Unzen Sago werden in 1 Pint Wasser klar gekocht, und dazu gibt man eine Flasche Rothwein (Claret), auch nach Belieben etwas geriebene Muskatnuß und 2 Theelöffel Zucker. Dies wird gut auf dem Feuer verrührt, dann durchgeseiht und kalt gestellt bis zum Auftragen.

Statt Sago kann auch Maisstärke (corn starch) gebraucht werden; man verdickt 1 Pint Wasser mit 2 Löffeln Stärke, indem man dies zusammen 10 Minuten kochen läßt, dann gibt man den Wein dazu, seiht es und würzt nach Belieben oder gebraucht gar keine Würze.

102. Apfelsinen-Kalteschale (Cold Soup of Oranges). Verschiedene Fruchtsäfte, halb Wein, halb Wasser, reichlich Zucker und ein Stück Zimmet nebst Apfelsinen, welche man nach dem Abziehen der Schale in 8 Theile

schneidet und in Zucker umdreht. Die Zwiebäcke hierzu werden mit etwas Wein angefeuchtet, doch dürfen sie nicht weich werden, mit Zucker bestreut, aufeinander gelegt und dazu gegeben.

103. Erdbeer- und Himbeer-Kalteschale (Cold Soup of Strawberries and Raspberries). Die Erdbeeren werden, falls es nöthig wäre, leicht abgespült, Himbeeren nicht. Man gibt sie in die Suppenterrine, streut viel Zucker darüber und läßt sie 1 Stunde stehen, dann mischt man halb weißen Wein, halb Wasser mit Zucker, Saft einer Citrone und feinen Zimmet und gießt es über die Früchte.

104. Sago- oder Reis-Kalteschale (Cold Soup with Sago or Rice). ¼ Pfund echter Sago oder Reis wird abgebrüht, mit Wasser, ohne zu rühren, weich und dick gekocht (die Körner müssen ganz bleiben) und in die Terrine gefüllt. Darüber gibt man reichlich Zucker, Zimmet, abgeriebene Citronenschale und gut gewaschene und gut aufgekochte Korinthen mit ihrer Brühe. Nach dem Erkalten wird 1 Flasche Rothwein und 1 Flasche Wasser, mit dem nöthigen Zucker versüßt, hinzugegeben.

105. Bier-Kalteschale (Cold Soup of Beer). Altes geriebenes Schwarzbrod, reichlich gewaschene und aufgekochte Korinthen mit der Brühe, Zimmet, Citronenscheibe, Bier, welches nicht bitter sein darf, mit Wasser gemischt, gehörig Zucker und Zwieback hineingebröckelt.

106. Westfälische Kalteschale (Westphalian Cold Soup). Man reibe altes Schwarzbrod, schlage mit einem Schneebesen dicke saure Sahne, rühre braunes, nicht bitteres Bier, Zucker, Zimmet und das Schwarzbrod hinzu.

107. Milch-Kalteschale (Cold Soup of Milk). Siehe feine Milchsuppe, warm und kalt zu geben.

108. Kalteschale von Buttermilch (Cold Soup of Buttermilk). Hierzu wird Schwarzbrod gerieben und in der Kuchenpfanne etwas geröstet, nun kommen zu 4 Löffel Brod, 2 Löffel Zucker, wo dann das Ganze unter beständigem Rühren noch etwas geröstet wird. Darauf rührt man die Buttermilch mit etwas süßer Sahne oder süßer Milch an, bröckelt kurz vor dem Auftragen Zwieback oder Weißbrod hinein und streut zuletzt das abgekühlte Schwarzbrod darüber.

Diese Kalteschale ist sehr wohlschmeckend und erfrischend.

109. Geschlagene Sahne (Whipped Cream). Süße dicke Sahne wird in einem Butterfaß (Butterkarre) schäumig gemacht oder mit einem Schaumbesen schäumig geschlagen, indem man immer den Besen auf der Oberfläche hin und her bewegt, doch muß dies im Keller geschehen. Sie wird dann mit Zucker und Vanille durchgerührt, angerichtet und mit Zimmet bestreut, Zwieback und geriebenes Schwarzbrod dazu gegeben.

Die Vanille kann man einige Stunden vorher in der Sahne ausziehen lassen oder mit Zucker fein stoßen, wodurch man wenig gebraucht.

110. Geschlagene saure Milch (Whipped Sour Milk). Die Milch wird hierzu dick genommen, doch muß die Sahne noch ganz glatt sein. Sie wird mit derselben nach Vorhergehendem geschlagen und mit Zucker und Zimmet durchgeschlagen.

111. Rahm-Kalteschale mit Sago (Cream Cold Soup with Sago). 4 Unzen Sago werden gereinigt und ½ Quart Milch mit 2 Unzen gestoßenem Zucker aufgekocht und zum Erkalten gestellt. Inzwischen wird ½ Quart süßer frischer Rahm mit 2 Unzen Zucker schäumig abgerührt, durch Zuguß von Wasser etwas verdünnt, 1 Eßlöffel voll Orangenblütenwasser daran gegossen, mit dem erkalteten Milchsago vermischt, auf Eis gestellt und 1 Stunde später aufgetragen.

112. Kalteschale von Schmierkäse, Milch und Zwieback (Cold Soup of Cheese Curds, Milk and Cream). Dies überaus erfrischende Gericht besteht aus süßer Milch, die nicht zu fett sein darf, frischem Schmierkäse (Cheese Curds) und Zwieback. Der Käse muß noch sehr weich sein, man legt davon ein großes Stück in die Mitte des Suppentellers, gibt Milch darüber und zerbröckelten Zwieback, worauf es kühl gestellt wird.

113. Ananas-Kalteschale (Cold Soup of Pine Apple). Man bestreut eine in Scheiben geschnittene Ananas mit 1½ Pfund Zucker und läßt sie 2 Stunden stehen; alsdann gibt man eine Flasche Champagner, eine Flasche Rheinwein und eine Flasche sehr guten Franzwein dazu. Nimmt man eingemachte Ananas, so dient die Sauce statt des Zuckers. Es werden feine Törtchen dazu gegeben.

114. Pfirsich-Kalteschale (Cold Soup of Peaches). 6 bis 8 recht reife Pfirsiche werden sauber abgeschält, in Scheiben geschnitten, mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker überstreut, und einige Stunden zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt. Hierauf läutert man ¾ Pfund Zucker in einem reichlichen Quart Wasser, thut den Saft von 2 Citronen und nach dem Erkalten des dünnen Zuckersyrups eine Flasche Weißwein hinzu, gießt dies in die Terrine über die Pfirsich-Scheiben, mischt die Kalteschale gut durcheinander, stellt sie auf Eis und richtet sie über dünne, feine zerbrochene Zwiebäcke an.

Oder man kocht eine Anzahl halbierte und entkernte Pfirsiche in Wasser weich, streicht sie durch ein Haarsieb, vermischt sie mit 3 Pint Weißwein und ¾ Pfund Zucker, und läßt die Kalteschale auf Eis kalt werden.

115. Milch-Kalteschale mit Pfirsich-Blättern (Cold Soup of Milk with Peach Leaves). In 1½ bis 2 Quart kochende Milch thut man 3—4 Pfirsich-Blätter, die derselben einen feinen Geschmack nach bitteren Mandeln geben, läßt sie einige Augenblicke darin ziehen, gießt die Milch durch, thut 6 Unzen Zucker und eine kleine Prise Salz daran, quirlt sie mit 4 Eidottern ab und stellt sie kalt. Man richtet sie über zerbrochenem Zwieback an und legt versüßten Eiweißschnee darauf, den man mit einer glühenden Schaufel gar macht, oder man giebt kleine Biskuits dazu.

III. Gemüse und Kartoffelspeisen.

(Vegetables and Potato Dishes.)

A. Gemüse.

(Vegetables.)

1. Regeln beim Kochen der Gemüse.

(Rules for Cooking Vegetables.)

Man findet es so häufig, daß die Gemüse, welche als hauptsächlichste Nahrungsmittel vor allen anderen Speisen eine sorgfältige Zubereitung verdienen, oft sehr vernachlässigt werden, weshalb eine nähere Besprechung nicht überflüssig sein möchte.

Reinlichkeit. Auch hier wird nochmals, obgleich es schon in der Einleitung geschehen ist, vor allem die größte Reinlichkeit in den Kochgeschirren und im Reinigen der Gemüse anempfohlen. Alle frischen Knollen- und Wurzelgewächse müssen vor dem Reinigen rein gewaschen und nach dem Schneiden nochmals abgespült, aber nicht gewässert werden; Kartoffeln, besonders frische, machen hier eine Ausnahme.

Zur Ersparniß der Butter und zum rascheren Weichkochen der Gemüse. Um die Gemüse recht schmackhaft zu kochen und zugleich ein schnelleres Garwerden zu befördern, wolle man Folgendes beachten. Bei hohen Butterpreisen kann gutes Nierenfett, nach I. No. 66 zubereitet, zu den meisten Gemüsen die Butter ersetzen, ohne den Geschmack zu benachtheiligen. Zu dem Zweck thue man das Fett in's Wasser, ehe das Gemüse hineinkommt, und lege, wenn solches vom Feuer genommen wird, einige kleine Stückchen Butter darüber hin, wodurch ein angenehmer Buttergeschmack hervortritt und die Brühe sich mehr rundet. Will man Bratenfett zum Gemüse anwenden, so kann dies gleichfalls in's kochende Wasser gethan und zuletzt etwas Butter durchgemischt werden. Schmalz, Gänsefett, Hammelfett und Oel setze man jedoch mit kaltem Wasser auf's Feuer und lasse es vor dem Hinzuthun des Gemüses stark kochen.

Unterdeß thue man das klar gespülte Gemüse zum Ablaufen auf einen Durchschlag und gebe es nicht zugleich, sondern, je nach der Quantität, in etwa 2—5 Theilen nach und nach mit dem Schaumlöffel in den Topf, wobei aber jedesmal das Wasser wieder kochen muß. Es ist dies auch beim Abkochen der Gemüse zu beachten, da solche hierdurch viel schneller weich werden, als wenn durch Hinzuthun von großen Portionen das Kochen längere Zeit unterbrochen wird. Dann streue man — mit Ausnahme von Hülsenfrüchten — das Salz in der letzten Hälfte des Weichkochens gleichmäßig über das Gemüse und lasse dieses fest zugedeckt ununterbrochen gehörig kochen. Das Nachgießen von Wasser suche man möglichst zu vermeiden. Bei nötiger Aufmerksamkeit läßt sich bald die passende Quantität ermessen; indeß ist es immer besser, etwas zu wenig, als gar zu viel zu nehmen. Man sorge dann aber früh genug für kochendes Wasser zum Nachgießen.

Alle Gemüse, welche des Abkochens bedürfen, lasse man in reichlichem Wasser offen und rasch abkochen, sie verlieren dadurch zum Theil ihre blähende Eigenschaft, werden rascher weich und vor fadem Geschmack bewahrt. Beim Abkochen solcher Gemüse, welche eine geraumere Zeit zum Weichwerden erfordern, wie es namentlich mit eingemachten Gemüsen der Fall ist, muß etwas reichlicher Wasser genommen und nötigenfalls für kochendes Wasser zum Nachgießen gesorgt werden, denn kaltes Wasser taugt dazu nicht.

Grünen Gemüsen ihre Farbe zu erhalten. Um Spinat, Melde, frischem Stielmus u. s. w. beim Abkochen ihre Farbe zu erhalten, werde beim Abkochen sogleich ein kleines Stückchen Soda oder Bullrichs-Salz dazu gegeben. Beides wirkt auch besonders auf ein schnelleres Weichwerden. Auch dürfen die Gemüse während des Abkochens weder zugedeckt, noch darnach an die Luft gestellt werden.

Rasches Weichwerden eingemachter Bohnen, wie auch Stielmus. Eingemachte Gemüse — Bohnen und Stielmus — koche man womöglich am vorhergehenden Tage ganz weich ab und setze sie dann über Nacht in kaltes Wasser, damit die Säure herausziehe, und wässere solche am andern Morgen so lange als nötig ist, ehe sie gestovt werden. Dabei ist zu bemerken, daß eingemachte Bohnen in Wasser, worin Spinat, Melde oder auch junge Runkelrübenblätter abgekocht sind, sehr schnell weich werden. Es kann im Frühjahr den Tag vorher leicht Rücksicht darauf genommen werden. Dieser Zweck wird indessen auch dadurch erreicht, daß bei allen schwer weich kochenden Gemüsen beim Abkochen ein wenig Natron dem Wasser beigefügt wird.

Wenn Bindungsmittel hinzugefügt werden. Das Abrühren einiger Gemüse mit Mehl oder Eidotter darf erst dann geschehen, wenn solche gar geworden sind.

Verfahren beim Anbrennen. Beim Anbrennen des Gemüses — was niemals vorkommen sollte — darf kein Wasser in den Topf gegossen, noch darin gerührt werden; am besten ist es in solchem Fall, das Gemüse möglichst schnell in ein Geschirr zu schütten (das im Topfe hängenbleibende aber zurückzulassen), in dem gereinigten Topf Wasser mit

Fett und etwas Salz rasch zum Kochen zu bringen und das Gemüse zum ferneren Kochen hineinzuschütten. Sollte dieses aber schon gar geworden sein, so lasse man ein Stück Butter oder Fett heiß werden, mache etwas Mehl darin recht gar, rühre Fleischbrühe oder Wasser hinzu, auch etwas Salz, wenn es fehlen sollte, und schwenke das Gemüse darin durch.

Einige besondere Bemerkungen. Noch ist es eine Hauptbedingung, alle Gemüse luftig, völlig weich und saftig zu kochen und sie nicht durch Umrühren breiig zu machen. Wird zur angegebenen Zeit Fett und Salz dazu gethan, so bedarf es nicht des Umrührens, da die Gemüse beides gleichmäßig in sich aufnehmen. Wie viel Zeit zum Garwerden jedes Gemüses erforderlich ist, läßt sich nicht genau bestimmen, indem dies gar zu sehr von der Qualität, Portion, sowie auch vom Feuer abhängt; indeß sind wir gern den ausgesprochenen Wünschen entgegengekommen, bei den einzelnen Rezepten das Zeitmaß in etwas zu bestimmen. Da jedoch nach großer Dürre, wie sie in einzelnen Jahren vorkommt, Gemüse und Kartoffeln eines längeren Kochens bedürfen, so werde solches berücksichtigt. Wir rechnen bei dieser Angabe von der Zeit an, wo das Wasser zum Gemüse kocht; ferner auf ein regelmäßiges Feuer, wie es beim Kochen nötig ist; auf mittelmäßig große Portionen, sowie auch darauf, daß das Gemüse theilweise in den Topf gegeben und jedesmal wieder zum Kochen gebracht wird.

Bei der Zubereitung solcher Gemüse, die, wie z. B. Stielmus, Spinat, Melde, Wirsing ꝛc., beim Abkochen gar gemacht werden, braucht man nicht bis zum letzten Augenblick zu warten, man kann sie ohne Nachtheil, und wären es auch einige Stunden, bis zum Aufstoven hinstellen.

Aufwärmen. **Brauner Kohl** und **Sauerkraut** können sehr gut aufgewärmt werden, doch darf man solche ebensowenig nach dem Ausfüllen, als während des Heißmachens zudecken.

Anrichten. Endlich sei noch ein Wort über das Anrichten bemerkt: Nur die Spinat ähnlichen Gemüse werden beim Anrichten in der Schüssel mit einem Messer glatt gestrichen und zwar nach der Mitte hin ganz wenig erhöht, wobei man sie mit einer Gabel verzieren kann. Die übrigen Gemüse ordne man ansehnlich mit einer Gabel, ohne sie anzudrücken, und sorge dafür, daß der Rand sauber abgewischt und die Schüssel heiß aufgetragen werde.

2. **Rosenkohl (Brüsslerkohl)** (Brussells Sprouts). Die grünen geschlossenen Rosen (Knospen) werden abgepflückt, die welken Blätter nebst den harten Knoten am Stiele abgeschnitten, doch so, daß die kleinen Rosen ganz bleiben, in kochendem Wasser und Salz rasch gar abgekocht und mit dem Schaumlöffel auf einen Durchschlag gelegt, damit sie nicht zerfallen. Vor dem Anrichten werden sie mit einem Stückchen Butter, Salz und Muskatnuß auf ein gelindes Feuer gesetzt, wenn sie erhitzt sind und die Feuchtigkeit verdampft ist, einige Löffel voll ziemlich kräftige weiße Sauce daran gethan und damit durchgeschwenkt.

3. **Sprossen von grünem oder braunem Winterkohl** (Sprouts of Green Winter Cabbage). Nachdem dieselben (im Frühjahr) verlesen

und gewaschen, werden sie in Bündchen gebunden, in Wasser und Salz abgekocht und auf einen Durchschlag gelegt. Die Fäden werden alsdann mit der Scheere durchgeschnitten und entfernt, die Bündchen auf einer heißen Schüssel angerichtet, mit feingestoßenem Zwieback und Muskatnuß bestreut und eine saure Eiersauce dazu gereicht.

Man kann diesen Kohl auch wie Rosenkohl zubereiten, auch nach Belieben etwas Essig daran geben. Zum Kochen gehört dieselbe Zeit wie in No. 2.

Rauchfleisch, Fricadellen, Bratwurst, gefüllte Kalbsbrust, Leber, Nierenschnitten, gebackene Eier, Rührei, Eierkuchen und Plinzen passen dazu.

4. Schmalz- oder Butterkohl (Butter Cabbage). Dieser so sehr einträgliche Kohl, welcher ein sehr gesundes und angenehmes Gemüse liefert, verdient allgemein kultivirt zu werden.

Die Blätter werden gut gewaschen, auf einem Küchenbrett fein geschnitten, indem man eine Handvoll fest zusammenhält, nochmals gespült und in reichlichem Wasser weich abkocht. Das Starke dieses Kohls im Sommer wird dadurch entfernt, daß man ihn nach dem Abkochen eine Weile in Wasser setzt. Alsdann wird er auf einen Durchschlag geschüttet, mit dem Schaumlöffel stark ausgedrückt und auf zweierlei Weise zubereitet.

Erstens schwitzt man in einem Stück heiß gemachter Butter etwas Mehl gelb, zerrührt es mit kochendem Wasser, gibt Salz hinzu, stovt das Gemüse darin, rührt beim Anrichten etwas Sahne durch und richtet es mit einem Schüsselchen abgekochter Kartoffeln und beliebigem Fleisch an Es passen Schinken, Rauchfleisch, gebratene Leber, Bratwurst, Fricadellen und dergl. dazu.

Zweitens wird ein Stückchen Speck gekocht und die Brühe zum Kohl angewendet, oder es wird Wasser mit Fett und Salz zum Kochen gebracht, Kartoffeln hineingegeben und der abgekochte Kohl darauf gelegt. Sobald die Kartoffeln gar sind, wird das Gemüse, welches saftig gekocht sein muß, durchgerührt. Sollte dasselbe durch die Kartoffeln nicht sämig geworden sein, so rühre man 1—2 roh geriebene Kartoffeln durch, welches überhaupt bei dieserartig gekochten Gemüsen ein vorzügliches Bindungsmittel ist.

Zeit des Kochens 1½ Stunde.

5. Spinat (Spinach). Der gut verlesene Spinat wird drei- bis viermal in reichlichem Wasser gewaschen, was am besten in einem tiefen Geschirr geschieht. Dann wird derselbe, damit er seine grüne Farbe behalte, nur 8—10 Minuten in brausend kochendem Wasser mit Salz offen abgekocht, sogleich in kaltes Wasser gethan, auf einen Durchschlag geschüttet, mit dem Schaumlöffel stark ausgedrückt und fein gehackt. Darnach läßt man etwas feines Nierenfett heiß werden, rührt fein gestoßenen Zwieback oder wenig Mehl eine Weile darin durch, gibt den Spinat nebst Muskatnuß und etwas Butter hinein und läßt ihn unter öfterem Umrühren mit dem vielleicht noch fehlenden Salz und wo nöthig mit etwas Fleischbrühe oder Wasser gut durchkochen.

Bei einem feineren Essen können um die sauber angerichtete Spinatschüssel halbhart gekochte Eier, ungetheilt, eins neben dem andern auf-

gestellt werden, so daß die Spitze in die Höhe kommt; zwischen jedes Ei setzt man ein Stück stark gerötete und zart gekochte Zunge, mit Salpeter und Salz eingelegt wie ein Hahnenkamm ausgehackt. Oder man belegt die Schüssel mit in Butter gebratenen Weißbrodstreifchen und gibt Spiegeleier dazu, oder man garniert sie mit hart gekochten, der Länge nach in 8 Teile geschnittenen Eiern. Die Kartoffeln werden dazu gebraten, für gewöhnlich gekocht. Zeit der Zubereitung $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ Stunden.

Omelettes, Cotelettes, Fricandeaux, Saucissen, gebratene und geräucherte Ochsenzunge, Beignets von Fisch, gebackene Schellfischschwänze, Nierenschnitten, Würstchen von Schweinefleisch, Plinzen mit Schinken gefüllt als Beilagen.

Anmerkung. Möchte man andern Tages eingemachte Bohnen kochen wollen, so thut man wohl, hierzu das Wasser, in welchem der Spinat abgekocht ist, aufzuheben, da sie hierin viel schneller weich werden.

6. Mangold oder römischer Kohl (Mangold or Roman Cabbage). Unter den vielfarbigen Sorten des Mangold ist der mit weißlich grünen Blättern der beste. Derselbe kann sowohl zu einem feinen Gemüse dienen, als auch für den gewöhnlichen Tisch zubereitet werden. Die jungen, weichen Blätter kocht man wie Spinat, doch müssen sie nach dem Abkochen gewässert werden. Sind solche nicht mehr zart, so wird das Kraut von den Rippen abgestreift, letztere werden dünn abgezogen, in fingerlange Stücke geschnitten, in gesalzenem kochendem Wasser weich gekocht und wie Blumenkohl gestovt, oder auch mit einer dicklichen Spargelsauce gegessen. Das abgestreifte Kraut wird abgekocht, gehackt, mit Kartoffeln, Salz und etwas ausgebratenem Speck nicht zu steif gekocht. Zeit des Kochens 1 Stunde.

Zum Mangold, wie Spinat zubereitet, können die bei demselben bemerkten Beilagen gegeben werden; wie Blumenkohl gekocht, passen die Beilagen wie zum Blumenkohl.

7. Sauerampfer (Garden Sorrel). Die größeren frischen Blätter werden von den Stielen abgestreift und letztere entfernt. Darnach wird der Sauerampfer mehreremal in vollem Wasser gewaschen und gespült, indem er sehr leicht etwas Sandiges behält, mit kaltem Wasser aufgesetzt und vor dem Kochen, weil er sonst zu weich wird, auf einen Durchschlag geschüttet. Nachdem die Säure in kaltem Wasser ausgezogen und der Sauerampfer auf einem Durchschlag gut abgelaufen und mit dem Schaumlöffel fest ausgedrückt ist, schwitzt man Butter mit gestoßenem Zwieback, gibt ein paar Tassen süße Sahne oder Milch, Salz und Muskatnuß dazu und läßt denselben darin durchkochen. Die kurze Brühe muß gerundet sein, darf nicht wässerig hervortreten. Die Schüssel wird mit in Butter gebratenen Weißbrodstreifchen bedeckt. Zeit der Zubereitung $\frac{1}{2}$ Stunde.

Beilagen: Cotelettes, Zunge, Rauchfleisch, gekochter Schinken, Leber, Nierenschnittchen, Omelette von Fleischresten.

8. Spargel zu kochen (To boil Asparagus). Der Spargel wird vom Kopf zum Fuße hin dünn abgeschält und, so weit er hart ist, abgeschnitten; besser noch geht das Abschälen auf folgende Weise: Man sticht mit einem spitzen Messer am Fuße unter der dicken Schale hinauf und

nimmt sie, ringsum geschält, mit einemmale weg. Bei einiger Uebung ist man rasch damit fertig. Dann wird der Spargel gewaschen, in Bündchen gebunden (die Köpfe müssen gleichstehen und die unteren Enden gerade geschnitten sein), in reichlich kochendem Wasser mit dem nöthigen Salz mäßig stark gekocht, weil sonst die Köpfe zerkochen. Nachdem er weich geworden, werden die Bündchen auf eine heißgemachte Schüssel gelegt, die Fäden mit einer Scheere durchgeschnitten und entfernt, zierlich angerichtet und mit Muskatnuß und etwas gestoßenem Zwieback bestreut.

Man gebe dazu eine Spargelsauce oder geschmolzene heiße Butter und gehackte Dotter hart gekochter Eier, doch jedes besonders; und als Beilage Fricandeaux, Cotelettes, gebratene Hähnchen, Kalbsbraten, geräucherten Lachs, Sommerwurst, rohen Schinken, Rühreier.

Ist der Spargel frisch und dick, so bedarf er, vom Kochen an, nur $\frac{3}{4}$, sonst aber 1 Stunde. Kann derselbe nach dem Kochen nicht bald zur Tafel gebracht werden, so thut man besser, ihn bis zur Anrichtezeit im Spargelwasser zu lassen und den Topf heiß zu stellen. Spargelköpfe zum Fricassee, einen guten halben Zoll breit abgeschnitten, werden in $\frac{1}{4}$ Stunde weich.

Anmerkung. Wenn der Spargel gut und ganz frisch ist, so verwerfen manche Spargelfreunde das Abziehen; man verfahre dabei nach Belieben.

9. Gestovter Spargel (Stewed Asparagus). Man schneide den Spargel zweimal durch, lege die Köpfe zurück und koche das Uebrige halb gar ab, weil diese Stücke leicht etwas Bitteres haben; alsdann lasse man Fleischbrühe mit einem reichlichen Stück Butter, wenig Muskatblüte und etwas Salz kochen, gebe den sämmtlichen Spargel hinein und koche ihn langsam weich. Kurz vor dem Anrichten gebe man etwas gestoßenen Zwieback dazu und rühre die Brühe mit Eidottern ab. Das Spargelgemüse wird nun zierlich angerichtet, mit Semmelklößchen garnirt und die sehr sämige Brühe darüber vertheilt. Beilagen, mit Ausnahme der Rühreier, wie oben. Zeit des Kochens 1—$1\frac{1}{2}$ Stunde.

10. Bruchspargel (Green Asparagus). Nachdem der Spargel grün aufgeschossen ist, aber ehe er sich verzweigt, bricht man etwa eine Hand lang der oberen Spitzen ab, zerbricht dies in kleine Stücke und kocht diese in Salzwasser weich, welches in kurzer Zeit geschehen ist. Darauf gibt man sie auf einen Durchschlag zum Ablaufen. Nun bereitet man eine Sauce, indem man ein gutes Stück Butter mit etwas Mehl in einer Pfanne erhitzt und von der abgelaufenen Brühe eine Tasse voll dazurührt, nebst zwei Löffeln voll scharfem Weinessig und etwas Muskatblüte (mace), oder geriebener Muskatnuß. Die Spargel werden dann hineingeschüttet, und zuletzt werden die Dotter von zwei Eiern daran gerührt, die erst mit etwas kaltem Wasser und dann mit einigen Löffeln voll der heißen Sauce verschlagen wurden.

11. Bruchspargel mit Erbsen und Mohrrüben (Green Asparagus with Peas and Carrots). Der gut gereinigte und in Stücken gebrochene Spargel wird in Salzwasser weich gekocht. Während der Spargel auf einem Siebe abtropft, gibt man in einen Topf mit zerlassener Butter junge

Erbsen und in kleine Stücke geschnittene Mohrrüben (carrots), fügt Fleischbrühe hinzu, und sobald Erbsen und Mohrrüben weich sind, den Spargel und das Spargelwasser. Das wohlschmeckende Gemüse wird mit etwas zusammengerührter Butter und Mehl sämig gemacht, oder durch Weißbrodwürfel, die in Butter geröstet werden.

Dieses Gericht kann von frischem Gemüse nur kurze Zeit hergerichtet werden; im Frühjahr nimmt man frischen Spargel und eingemachte Erbsen und Möhren, im Sommer benutzt man zu jungen Erbsen und Möhren eingemachten Spargel, und im Winter kann man natürlich nur eingemachte Zuthaten zu dieser Speise verwenden.

12. Spargel auf Toast (Asparagus on Toast). Zwei Bündchen Spargel werden mit weißem Faden zusammengebunden und in Wasser mit Salz gekocht, bis sie weich sind. Frisch gestochene Spargel werden, wenn man sie mit kochendem Wasser aufsetzt, in 20 bis 30 Minuten gar. Sind sie alt und welk, so hilft auch das längere Kochen nicht, man kann da noch eher mit dem nach amerikanischer Art verbrauchten, ziemlich lang und grün aufgeschossenen Spargel etwas anfangen.

Von dem weißen Spargel löst man die Faden vorsichtig, während man das Wasser auf einem Durchschlag ablaufen läßt, und legt ihn auf gut gebräunte Scheiben Toast in flacher Schüssel. Man läßt 1 Pint Milch aufkochen, gibt 2 Eßlöffel Butter, etwas Salz dazu, auch 2 hart gekochte, in Stücke geschnittene Eier, verdickt die Sauce mit Mehl und gießt sie über die Spargel.

13. Herbstwurzeln (Mohrrüben, Möhren) wie Frühlingswurzeln zu kochen (To cook Late Carrots like Early Carrots). Nachdem die Wurzeln rein gewaschen, dünn abgeschält und wieder tüchtig gewaschen, nehme man, damit sie den Frühlingswurzeln gleichen, nur die spitzen Enden und koche sie, wie es bei jenen bemerkt ist, füge aber, um ihnen die erforderliche Süße zu geben, etwas Zucker und zuletzt feingehackte Petersilie hinzu. Beilage wie bei jungen Wurzeln.

Anmerkung. Wenn das Reinwaschen aller Gemüse vor und nach dem Putzen großen Einfluß auf eine schmackhafte Zubereitung hat, so ist es namentlich bei Wurzeln eine Hauptbedingung, sie im Wasser zwischen den Händen ein wenig zu reiben und einigemal im frischen Wasser abzuspülen, da etwas von der Schale einen starken Geschmack bewirkt. Man wasche die Wurzelgemüse aber nie nach dem Zerschneiden, weil sie dadurch die Süßigkeit verlieren, und koche Mohrrüben sowohl wie Steckrüben so lange wie möglich, was sie wohlschmeckender macht.

14. Dieselben auf andere Art (The same in different style). Man schneidet die ganz rein gewaschenen Wurzeln in ganz feine Streifchen, was am besten auf einem Küchenbrett geschieht, bringe sie mit wenig kochendem Wasser, einigen feingeschnittenen Zwiebeln und Nierenfett aufs Feuer und lasse sie bei späterem Hinzuthun von Salz rasch recht weich kochen. Alsdann lasse man einige Stückchen Butter darauf zergehen, mache die kurze Brühe mit wenig Stärke oder Mehl etwas sämig und rühre feingehackte Petersilie durch. — Auch kann man kurz vor dem Anrichten auf die Wur-

zeln, halbe geschälte säuerliche Aepfel legen, diese darauf gar dünsten und die Wurzeln mit den Aepfeln beim Anfüllen oben zierlich belegen. Es werde ein Schüsselchen Kartoffeln dazu gegeben.

Oder man legt ½ Stunde vor dem Garwerden der Wurzeln eine Lage Kartoffeln von gleicher Größe darauf, streut das nötige Salz darüber, legt, wenn die Kartoffeln weich geworden sind, kleine Stückchen Butter darauf und richtet das Gemüse mit feingehackter Petersilie und nach Belieben mit etwas Essig an. — Zum Kochen gehört 1 bis 1¼ Stunde.

Rauchfleisch, gebratene saure Rollen, Bratwurst und Preßkopf gibt man dazu, sowie auch ein Gericht von übrig gebliebenem Suppenfleisch.

15. Junge Wurzeln (Möhrchen) (Early Carrots). Die ersten Wurzeln werden nur leicht geschabt, sind sie sehr jung, statt dessen mit einem groben Küchentuche stark abgerieben, nicht durchgeschnitten, recht rein gespült, doch nicht in Wasser gelegt. Alsdann werden sie mit kochendem Wasser, Butter und wenig Salz (sie können sehr leicht versalzen werden) in kurzer Brühe weich gekocht. Vor dem Anrichten wird etwa eine Messerspitze Mehl angestäubt und die Möhrchen mit feingehackter Petersilie durchgeschwenkt. Zeit des Kochens 1 Stunde.

Beilagen: Cotelettes verschiedener Art, gebratene Fricadellen, gebratene Saucissen, geräucherte oder gesalzene Zunge.

16. Junge Wurzeln mit Erbsen (Young Carrots with Peas). Erstere werden, wie vorstehend angegeben, mit kochendem Wasser und Butter auf's Feuer gebracht. Dann gibt man die ausgehülseten Erbsen dazu, nimmt von jedem Gemüse die Hälfte und verfährt übrigens wie bei den Wurzeln. Man kann kurz vor dem Anrichten einige Semmelklöße hineingeben, wobei man dann aber für reichliche Brühe sorgen muß, die mit einer Kleinigkeit Kartoffelmehl etwas gebunden gemacht wird.

17. Junge Erbsen (Young Peas). Man läßt Wasser mit reichlich Butter kochen, gibt die frisch ausgeschoteten Erbsen theilweise nach und nach hinein, während man die Brühe jedesmal wieder kochen läßt. Erbsen müssen reichlich Brühe haben und rasch kochen; ein zu langsames, ebenso ein zu langes Kochen oder ein längeres Hinstellen, nachdem sie gar geworden, benimmt denselben ihren angenehmen Geschmack. Kurz vor dem Anrichten thut man etwas Salz — jedoch nur wenig, weil Erbsen so wie auch Wurzeln sehr leicht versalzen werden — und wenn sie nicht Süße genug haben, ein Stückchen Zucker hinzu, rührt sie darauf mit feingehackter Petersilie und messerspitzenweise mit etwas in Wasser zerrührter Stärke oder Mehl durch, ein Theelöffel voll reicht schon hin für 4 Personen. Auch kann man statt des Anrührens, sobald die Erbsen kochen, etwas Mehl mit Butter kneten, ein Klößchen davon anfrollen und zu den Erbsen legen. Es löst sich dieses nach und nach auf, macht die Brühe etwas sämig und gibt den Erbsen einen angenehmen Geschmack. Bei hinlänglicher Brühe können zuletzt Schaum- oder Semmelklößchen darin gekocht werden, deren Zubereitung man unter den Klößen findet.

Ein zweites Verfahren zum Kochen junger Erbsen besteht in Folgendem: Man läßt ein Stück Butter zergehen, schüttet die Erbsen hinein und

läßt sie unter öfterem Umschwenken ¼ Stunde damit schwitzen. Alsdann gießt man etwas kochendes Wasser hinzu und verfährt weiter wie oben. Auch werden die Erbsen wohl mit Wasser und dem nötigen Salz weich abgekocht, abgegossen und mit gehackter Petersilie und reichlich Butter durchgeschwenkt. Die Schüssel theils zu verzieren, theils das Gemüse zu verfeinern, kann man die Erbsen mit Krebsschwänzen oder mit Beignets von Fisch garniren. Zeit des Kochens ungefähr 1 Stunde.

Als Beilage: Gebratene Hähnchen (Küken), Kalbs-Cotelettes, Klopps, Sommerwurst, roher Schinken, Zunge, warm und kalt, geräucherter Lachs, gebackener Aal, Seezungen und andere recht groß gebackene Fische.

Anmerkung. Die Erbsen müssen, wenn sie nicht das Feine und Aromatische verlieren sollen, frisch gepflückt, namentlich aber kurz vor dem Kochen und in keinem Falle schon Abends vorher ausgehülset werden.

Unter den vielen bekannten Sorten dürfen wir mit Recht den englischen Mark- oder Rittererbsen (Marrowfat Peas) den Vorzug geben, indem sie neben ihrem süßen angenehmen Geschmack schnell weich werden, auch nicht wie andere Erbsen bald nach dem Kochen einen starken Geschmack annehmen, ungewöhnlich lange weich bleiben, und selbst, wenn sie schon hart zu sein scheinen, noch gekocht werden können.

18. Zuckererbsen (Sugar Peas). Die kleine Salatzuckererbse ist die beste, die großschotige unschmackhaft. Sind die Fasern gut abgezogen, so werden sie tüchtig gewaschen, mit kochendem Wasser, Butter und Salz gekocht und zuletzt mit gehackter Petersilie und etwas zerrührter Stärke durchgeschwenkt. Zeit des Kochens 1—1¼ Stunde. Rauchfleisch, Bratwurst, gebratene Leber, gebackener Fisch u. dergl. passen dazu.

19. Mairüben (May Turnips). Man schneidet die Rüben am besten in große Würfel oder nach Belieben in schmale Streifen, setzt sie mit kochender Fleischbrühe oder Wasser und Fett aufs Feuer, läßt sie bei späterem Hinzuthun von Salz weich kochen, gibt dann eine große oder kleinere Messerspitze zerrührte Stärke hinzu oder stäubt seitwärts etwas Mehl in die Brühe und legt einige Stückchen Butter darüber hin. Wenn sie angerichtet sind, reibe man Muskatnuß darüber und gebe abgekochte Kartoffeln dazu. — Sind die Rüben etwas bitter, was mancher Boden und Dünger bewirkt, so werden sie vorher reichlich halb gar abgekocht. Man kann sie nach dem Abkochen auch wie Rübstiel oder Blumenkohl durchstoven; dann aber müssen sie weich abgekocht sein. Es gehört dazu, je nachdem sie zart sind, 1—1¼ Stunde.

Auch mit Kartoffeln gekocht, sind die Rüben angenehm. Nachdem dieselben zur Hälfte gar geworden, legt man die Kartoffeln von mittlerer Größe darauf, streut das nöthige Salz darüber und läßt das Gemüse fest zugedeckt weich, doch nicht trocken kochen. Dann lege man gleichfalls einige Stückchen Butter darauf und richte das Gemüse, damit es nicht durch Umrühren breiig werde, am besten mit einem Schaumlöffel behutsam an.

Schweins- oder Hammel-Cotelettes und Bratwurst als Beilage.

Anmerkung. Rüben als ein wässeriges Gemüse bedürfen zum Kochen viel weniger Wasser als alle anderen Gemüse, weshalb man Rücksicht darauf nehmen muß.

20. Mairüben mit Hammelfleisch (May Turnips with Mutton). Das Hammelfleisch wird in viereckige Ragout-Stückchen zerteilt, gewaschen, mit nicht zu reichlichem Wasser und Salz ausgeschäumt, nach einer Stunde Kochens die Brühe durch ein Sieb gegossen, der Topf ausgewaschen und Fleisch nebst Brühe wieder zum Kochen gebracht. Dann kann man entweder das Fleisch in der Brühe vollends weich werden lassen und die Rüben, wenn sie nicht bitter sind, unabgekocht, andernfalls halb gar mit einem Theil der Hammelbrühe gar kochen, indem man nach Belieben zugleich einige kleine Kartoffeln darauf legt; oder man schüttet die Rüben zum Hammelfleisch, kocht beides gar und richtet es zusammen an.

Das Hammelfleisch bedarf zum Garwerden, je nachdem es jung oder älter ist, 1¼—1½ Stunden.

21. Weiße Rüben mit Hammelkeule (White Turnips with Leg of Mutton). Das Hammelfleisch wird gut gewaschen, sorgfältig abgeschäumt und gekocht. Wenn es beinahe weich geworden, werden Rüben in länglich viereckige Stückchen geschnitten, und falls sie nicht bitter sind, unabgekocht nebst gestoßenem Kümmel, in ein Läppchen gebunden, hinzugethan und in der Fleischbrühe weich gekocht. Dann werden die Rüben mit etwas Mehl, welches in Fett geschwitzt ist, gebunden gemacht und mit dem Fleisch angerichtet.

22. Große- oder Dickebohnen (Broad Beans). Man nehme die Bohnen weich, aber nicht grasig, entferne, wenn man die Schüssel recht fein zu haben wünscht, die grün-gelben Köpfe, koche die Bohnen, ohne sie zu waschen, in reichlich brausend kochendem Wasser, wonach nach Nr. 1 auf das theilweise Hineinschütten aufmerksam gemacht wird, bei sorgfältigem Schäumen nicht zugedeckt, schnell, doch völlig weich, auch dann, wenn sie durchgestovt werden sollen. Es ist eine ganz irrige Meinung, daß die Bohnen im Durchstoven noch weicher würden. Nachdem sie zur Hälfte gar geworden, gebe man erst das Salz hinzu. Wenn sie ganz weich sind, schütte man sie in einen irdenen Durchschlag (in einem blechernen bekommen sie eine unangenehme Farbe), übergieße sie mit kochendem Wasser und bedecke sie schnell, wodurch sie ihre Weiße behalten; doch sorge man, daß sie recht heiß bleiben. Vor dem Anrichten werden sie mit reichlich Butter und Petersilie durchgeschwenkt oder beim Anrichten mit geschmolzener Butter und Petersilie kochend heiß übergossen oder diese dazu gereicht. Zeit des Kochens 1 Stunde.

Gekochter Schinken, halber Kopf, Schweins-Cotelettes, geräucherter Bauchspeck sind die beliebtesten Beilagen.

Anmerkung. In Fällen, wo man die Bohnen besonders weiß zu haben wünscht, gieße man zum Abkochen derselben reichlich Milch ins Wasser, ehe die Bohnen hinein kommen. Thut man sie zum Abkochen ins Wasser, bevor es vollständig kocht, oder ist das Feuer zu schwach, als daß sie wieder rasch zum Kochen kommen, so bleiben die Bohnen hart und würden sie noch so lange gekocht.

23. Grüne Lima-Bohnen (Fresh Lima Beans). Die Bohnen werden ausgeschält, und eine Weile in kaltes Wasser gelegt; dann nimmt

man sie heraus, setzt sie mit kochendem Wasser auf das Feuer und läßt sie weich werden. Nun wird das Wasser abgegossen, und gute Milch oder süßer Rahm, nebst etwas Butter, Pfeffer und Salz zu den Bohnen gegeben, die man einige Minuten damit durchkochen läßt.

Trockene Lima-Bohnen werden vor dem Kochen über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht und müssen etwa zwei Stunden kochen, ehe sie weich werden.

24. Salat- oder Spargelbohnen (Salad Beans). Vorab sei bemerkt, daß vielleicht kein Gemüse so sehr dazu geneigt sein möchte, schädliche Dünste aus der Luft aufzunehmen, als Bohnen, weshalb manche vermeiden, sie zu genießen. Um denselben das Nachteilige zu benehmen, ist anzuraten, sowohl Salatbohnen als Schneidebohnen, nachdem sie, wie weiter bemerkt, abgefäset, mit warmem Wasser tüchtig zwischen den Händen zu reiben und sie dann aus frischem Wasser auf dem Durchschlag zu waschen und mit etwas Wasser zu übergießen.

Um die unangenehmen Fäsen gehörig zu entfernen, muß das Abfäsen der Bohnen auf beiden Seiten von oben nach unten und wieder von unten nach oben hin geschehen. Dann werden sie theilweise in stark kochendes Wasser geschüttet, wobei solches jedesmal zuvor wieder kochen muß. Das Salz gebe man erst dann hinzu, wenn die Bohnen schon mehr als zur Hälfte weich geworden sind, lasse sie hierauf völlig weich kochen und schütte sie zum Ablaufen auf einen irdenen Durchschlag, welcher zum Heißhalten der Bohnen auf die kochende Brühe gestellt werden kann. Man richte eine Eiersauce dazu an. Zeit des Kochens 1¼—1½ Stunde.

Beilage: frische Häringe, roher und gekochter Schinken, Schweine-Cotelettes, Escalopps, Saucissen, gebratene Fricadellen, Schinkenschnittchen u. dergl.

25. Brech-Salatbohnen (Salad Beans). Man richte sich beim Abfäsen, Waschen und Abkochen nach vorhergehender Nummer, indeß werden von letzterem die Bohnen in gliedlange Stücke gebrochen. Dann schwitze man etwas Mehl in heißgemachtem Nierenfett, rühre Milch hinzu, sodaß die Bohnen darin gestovt werden können, gebe das vielleicht noch fehlende Salz hinzu, auch etwas Pfeffer, lasse dieselben eine kleine Weile in der stark gebundenen Sauce kochen und stelle den Topf vom Feuer. Nun rühre man behutsam, damit die Bohnen nicht zerfallen, so viel Essig durch, daß sie einen säuerlichen Geschmack erhalten, und richte sie mit einem Schüsselchen Kartoffeln an.—Beilage wie bei Salat- oder Spargelbohnen.

26. Schneide- oder Victsbohnen (String Beans cut fine). Da die Schneidebohnen nicht abgekocht werden, so ist nach dem Abfäsen das Waschen und Reiben zwischen den Händen, wie es in der vorletzten Nummer bemerkt worden, ganz besonders notwendig. Ist dies geschehen, so werden sie fein, aber möglichst lang geschnitten, gewaschen, auf den Durchschlag gegeben, mit kochendem Wasser und ein wenig Butter, einer Zwiebel und einem Stückchen Schinken gekocht; alsdann entferne man Schinken und Zwiebel, rühre etwas geschwitztes Mehl daran, füge einen Theelöffel

voll gestoßenen Zucker und feingehackte Petersilie hinzu und wenn nötig, etwas Salz. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegeben. Zum Kochen gehören etwa 2 Stunden. — Beilagen wie bei Salatbohnen.

27. Schneidebohnen mit Milch zu kochen (String Beans with Milk). Die nach vorhergehender Angabe vorgerichteten Bohnen werden mit kochendem Wasser abgekocht und abgegossen; Milch, Salz und Butter hinzugethan und weich gekocht. Vor dem Anrichten fügt man feingehackte Petersilie und Pfefferkraut hinzu, sowie auch mit Sahne zerrührtes Mehl (zu ¼ Quart 1 Löffel voll), schwenkt die Bohnen damit durch und läßt sie gut durchkochen.

28. Grüne oder Schneidebohnen (String Beans, American Style). Die gelben Butterbohnen sind sehr beliebt. Man zieht die Fasern von jeder Seite ab, dann schneidet oder bricht man die Bohnen in kurze Stücke, stellt sie mit kochendem Wasser aufs Feuer und läßt sie gar werden. Es ist immer gut, reichlich Zeit zum Kochen zu geben, es mag 2 Stunden dauern, bis die Bohnen lange genug gekocht haben. Wenn sie gar sind, kann man sie auf dem Ofen zurückstellen. Vor dem Aufgeben läßt man alles Wasser ablaufen, gibt Pfeffer und Salz an die Bohnen, nebst ½ Tasse gute heiße Milch oder Sahne.

29. Wirsing, Savoyenkohl (Savoy or Curled Cabbage). Die äußeren Blätter werden entfernt, dann schneidet man den Kopf durch, nimmt den Herzstengel und die dicken Rippen aus den Blättern und schneidet das Uebrige des Kopfes in halbe handgroße Stücke. Nachdem werden diese gewaschen und in vollem, kochendem Wasser mit nicht zu vielem Salz bei raschem Feuer gar abgekocht, auf einem Durchschlag kochendes Wasser darüber gegossen, ausgedrückt und mit Fleischbrühe, Muskatnuß und Butter durchgestovt. Zeit des Kochens 1 Stunde.

Beilagen: Beef blanc, gebratene Ente, Ochsenbraten, Cotelettes, Würstchen von Schweinefleisch, eingekochtes Rindfleisch, für gewöhnlich auch ein Stück Suppenfleisch.

30. Ente in Wirsing (Duck in Savoy Cabbage). Der Wirsing wird je nach der Größe der Köpfe in 2—4 Theile geschnitten, die dicken Adern werden ausgelöst, jedoch müssen die Stücke ganz bleiben. Alsdann wird er gewaschen und auf einen Durchschlag gethan. Unterdeß läßt man eine Ente in Butter gelbbraun braten, legt einige Speckscheiben darunter, gibt 2 Tassen Wasser und den Kohl, doch so, daß die Köpfe nicht auseinander fallen, zu der Ente, streut schichtweise etwas Salz dazwischen, deckt den Topf fest zu und läßt beides bei gelindem Feuer etwa 1½—2 Stunden weich dämpfen. B im Anrichten wird die Ente mitten in die Schüssel gelegt und mit dem Kohl garnirt.

Wünscht man sie nicht in Wirsing zu kochen, so kann man das Gemüse auch mit der Brühe der gebratenen Ente zubereiten und dieselbe gebraten dazu geben. (Noch ist zu bemerken, daß Wirsing sehr leicht zu versalzen ist.)

31. Rother Kohl oder Kappus (Red Cabbage). Rother Sommerkohl ist dem Winterkohl sehr vorzuziehen, letzterer hat einen stärkeren

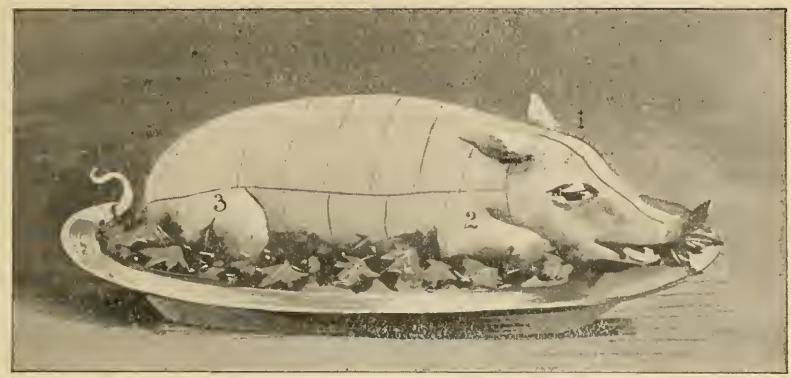
Geschmack und bedarf eines noch einmal so langen Kochens. Beim Vorrichten schneide man den Kopf in der Mitte durch, entferne die äußeren gröberen Blätter und stärksten Blattrippen und schabe oder schneide ihn in feine, möglichst lange Streifchen. Dann lasse man Wasser kochen in dem Maße, daß weder ein Anbrennen, noch zu viel Brühe zu befürchten wäre, gebe feines Fett, z. B. von einem Schweins- oder Sauerbraten, einer gebratenen Ente, Bratwurst oder nach I. No. 66 zubereitetes Nierenfett, auch einige kleine geschnittene Zwiebeln hinzu, thue den Kohl nach und nach unter jedesmaligem Aufkochen hinein und lasse ihn eine Viertelstunde auf lebhaftem Feuer offen, dann fest zugedeckt, im Ganzen etwa ¾—1 Stunde ununterbrochen und fest zugedeckt kochen. Durch Zwiebeln und offenes Kochen im Anfang wird dem Kohl seine blähende Eigenschaft benommen, so daß solche ihn vertragen, die ihn, auf andere Weise zubereitet, nicht ohne Nachtheil genießen. Später wird Salz hinzugefügt, doch mit Vorsicht, da Rothkohl sehr leicht versalzen wird. Nachdem derselbe gar geworden, zu weich darf er nicht werden, stäube man seitwärts messerspitzenweise etwas Mehl hinein, damit die Brühe, welche weder zu reichlich, noch wässerig, noch breiig sein darf, sich ein wenig binde. Zuletzt lege man einige Stückchen Butter darauf, rühre etwas Essig, eine Kleinigkeit Pfeffer, nach Belieben ein Glas Rothwein und verhältnißmäßig 1—2 Theelöffel Zucker behutsam durch, so daß ein säuerlicher Geschmack entsteht, der durch die Kleinigkeit Zucker gemildert wird. Der Geschmack muß hier entscheiden. Die Kartoffeln werden für Gesellschaftsessen am besten von gleicher Größe und nicht durchgeschnitten dazu gebraten; für den täglichen Tisch können sie gekocht und abgegossen werden. Rothkohl wird am schmackhaftesten und ansehnlichsten in einem irdenen Topf, Eisen und Blech bewirken hierbei eine ganz unansehnliche Farbe.

Beilagen: Filet, gebratene Ochsenzunge, Fricadellen, Saucissen oder Bratwurst, Rollen, Schweinsbraten, Sauerbraten, gefüllte Schweinsrippe.

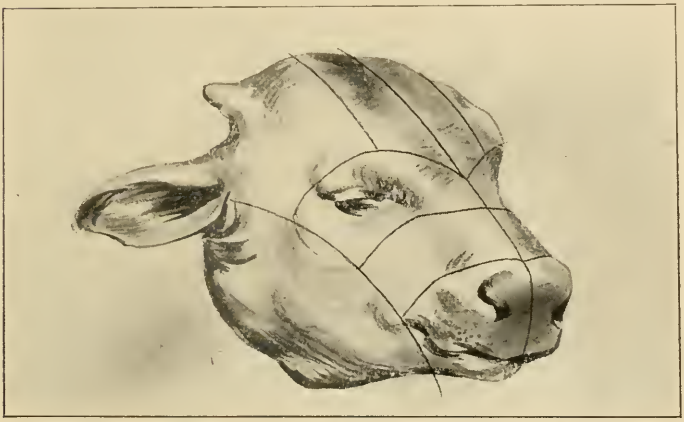
32. Gedämpfter weißer Kohl, Kappus (Stewed White Cabbage). Derselbe wird geschnitten und zubereitet nach vorhergehender Vorschrift; doch läßt man den Wein und den Zucker weg. Beilagen, wie sie auch sein mögen. Zeit des Kochens wie rother Kohl.

Eine zweite Bereitungsweise ist wie folgt: Der geschnittene Kohl wird lageweise mit schwarzem Kümmel durchstreut, in nicht zu reichlichem, kochendem Wasser mit Fett und Salz gar gekocht. Dann wird etwas Mehl mit Essig zerrührt und gut durchgekocht, so daß das Gemüse etwas sämig werde. Der Kümmelgeschmack ist indeß nicht für jedermann.

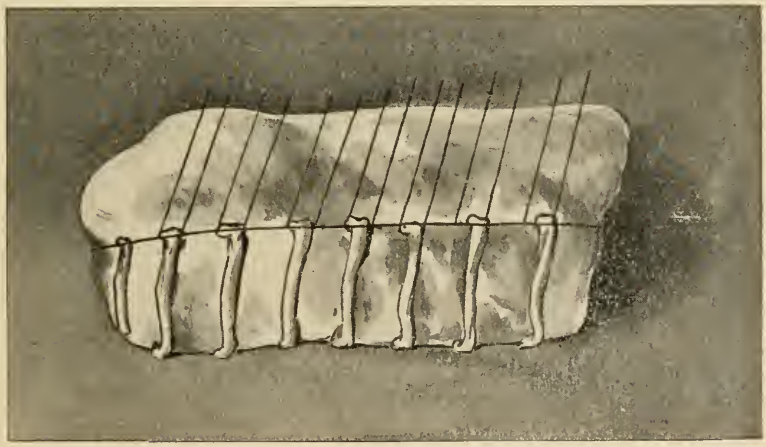
33. Weißer Kohl, Weißkraut (White Cabbage). Nachdem man die äußeren grünen Blätter des Kohlkopfes entfernt hat, schneidet man ihn in der Mitte durch, den Herzstengel und die gröberen Rippen heraus und den Kohl in große, zusammenhängende Stücke, welche in reichlichem, stark kochendem Wasser rasch, 10, höchstens 15 Minuten offen abgekocht werden; dann legt man ihn auf einen Durchschlag, läßt etwas Wasser kochen, gibt Brat- oder Nierenfett hinzu, legt den Kohl hinein, streut Salz darüber, doch nicht zu viel, legt auch einige Stückchen Butter darauf und läßt ihn,



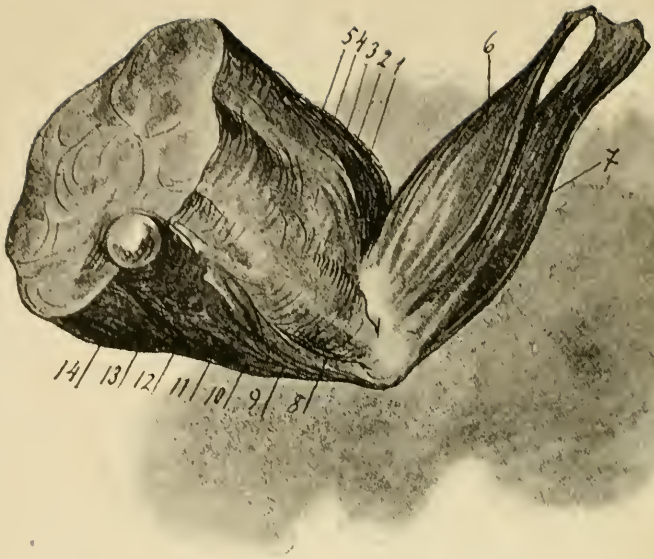
Abbild. 29: Tranchieren des Spanferkels — Carving of Suckling Pig.



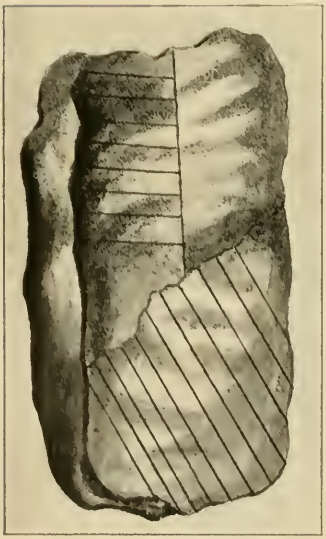
Abbild. 30: Tranchieren des Kalbskopfes — Carving Calf's Head.



Abbild. 31: Tranchieren der Kalbsbrust — Carving Breast of Veal.



Abbild. 32: Tranchieren der Hammelskeule — Carving Leg of Mutton.



Abbild. 33:
Tranchieren eines Tafelstückes von Rindfleisch. — Carving Loin of Beef.

Abbild. 34: Tranchieren des Schinkens — Carving Ham.

fest zugedeckt, ganz weich dämpfen. Da Fett und Salz gleichmäßig aufgenommen werden, so bedarf es nicht des Umrührens und kann der Kohl ohne weiteres mit dem Schaumlöffel in die Gemüseschüssel gelegt werden. Auf diese Weise gekocht ist der Kohl ein wohlschmeckendes und ansehnliches Gericht. Die Kartoffeln können dazu gegeben, doch auch darauf gekocht werden. In letzterem Falle legt man sie, nachdem der Kohl ¼ Stunde gekocht hat, darauf und vertheilt einige Stückchen Butter nebst etwas Salz, anstatt über das Gemüse, über die Kartoffeln.

Beilagen: Suppenfleisch, Fricadellen, Schweins-Cotelettes, Bratwurst u. dgl.

34. Weißer Kohl mit Rindfleisch oder Hammel-Keule gekocht (White Cabbage with Beef or Mutton). Ein Stück gut durchwachsenes Rindfleisch (oder Hammel-Keule) wird in Wasser mit Salz abgeschäumt und 2 Stunden lang ziemlich kurz eingekocht. Alsdann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, und nachdem sie wieder auf das Fleisch zurückgegeben, wird der Kohl, welcher wie in voriger Nummer abgekocht ist, hinzugethan, das noch fehlende Salz darüber gestreut und mit dem Fleisch und einigen kleinen Kartoffeln, die später darauf gelegt werden, völlig gar gekocht.

35. Kohl mit Fleisch-Farce (Cabbage with Meat Filling). Hierzu wird eine Farce gemacht von 8 Unzen feingehacktem Schweinefleisch, 2½ Unzen Butter, 3—4 Unzen abgeschältem, in kaltem Wasser ausgedrücktem Weißbrod, 2 Eiern, Salz, Muskatblüte und Citronenschale. Zugleich nehme man große Blätter von Weißkohl, mache sie durch Abkochen etwas geschmeidig und schneide die Rippen heraus. Dann lege man die Blätter, eins zur Hälfte auf's andere, auf ein Küchenbrett oder eine flache Schüssel, bestreiche sie einen Strohhalm dick mit der bemerkten Farce, schlage die Enden nach inwendig herüber und rolle das Ganze so auf, daß es die Form einer Wurst erhält. Mit einem Faden umwickelt, lasse man diese etwa 1 Stunde in Fleischbrühe Butter und Muskatblüte kochen und richte nach dem Abschneiden der Fäden die ziemlich kurz eingekochte, mit etwas Kartoffelmehl sämig gemachte Sauce darüber an. Einige geben auch etwas Zucker zur Sauce.

36. Gebratener Kohl (Fried Cabbage). Man schneidet den Kohl sehr fein, streut Salz und Pfeffer darauf, vermischt dieses gut mit dem Kohl und läßt es 5 Minuten stehen. Man läßt in einem eisernen Topfe einige Löffel voll Schmalz sehr heiß werden und gibt den Kohl dazu, läßt ihn braten, bis er ganz weich ist, und trägt ihn sehr heiß auf. Eine Sauce dazu, bereitet aus ½ Tasse süßen Rahm und 2 Eßlöffel Essig, schmeckt gut. Der Essig wird zu dem heißen Rahm gegeben, nachdem dieser vom Feuer genommen ward, und muß dann tüchtig damit verrührt werden.

37. Damen Kohlgemüse (Ladies Cabbage). Ein fester, weißer Kohlkopf, in Viertel geschnitten, wird 15 Minuten gekocht, mit reichlich Wasser darauf. Dann legt man den Kohl auf einen Durchschlag, läßt ihn abkühlen und das Wasser ablaufen. Er wird dann fein gehackt und mit 2 gut geschlagenen Eiern, 1 Eßlöffel Butter, Pfeffer, Salz und 3 Eßlöffeln

voll frischer Milch oder Sahne tüchtig vermengt. Nun wird die Masse in einem Pudding-Geschirr in den Backofen gesetzt (das Gefäß muß erst mit Butter ausgestrichen sein) und braun gebacken, dann heiß aufgetragen. Dies Gericht ähnelt sehr dem Blumenkohl, ist recht schmackhaft und leicht verdaulich.

38. Blumenkohl (Cauliflower). Man ziehe die Stengel des Blumenkohls gut ab, nehme mit einem spitzen Messer die kleinen Blätter heraus, lasse aber die Köpfe so viel als möglich ganz und lege sie in Wasser, damit, wenn etwa noch eine Raupe darin versteckt wäre, solche herauskomme. Alsdann wird derselbe in kochendem Wasser und Salz langsam mürbe gekocht und zum Ablaufen vorsichtig mit einem Schaumlöffel auf den Durchschlag gelegt, um die Köpfchen ansehnlich zu erhalten, und dann schnell zugedeckt. Beim Anrichten werden diese so gelegt, daß die Blume aufwärts steht, und wird dann eine dicke Krebssauce oder eine Sahnensauce darüber gegeben, wobei aber erst noch das herausgelaufene Wasser entfernt werden muß. Am besten legt man den Blumenkohl zum Abkochen in eine Serviette, damit derselbe beim Herausnehmen nicht breche und gut ablaufe. Zeit des Kochens 1¼ Stunde.

Saucissen, Ochsenzunge, roher Schinken, gebratene Küken, gefüllte Kalbsbrust, geräucherter Lachs, Fricandeaux, oder Nieren-Croquettes, Würstchen und Schweinefleisch als Beilage.

39. Sauce zum Blumenkohl (White Sauce for Cauliflower). Man nehme 2 Eidotter, 1 Theelöffel Kornstärke, 1 Tasse süßen Rahm, ½ Tasse Milch, 1 Stückchen Butter, Muskatnuß und 2 Eßlöffel von der Brühe zum Kohl. Dies wird zusammen aufgesetzt und so lange gerührt, bis es dicklich ist. Dann nimmt man es ab und gießt es über den Blumenkohl.

40. Kohlrabi (Kohlrabi). Man schneide dieselben nach dem Abschälen und Waschen entweder in feine Streifen oder Scheiben, wobei alle harten Stellen entfernt werden müssen, und koche sie in gesalzenem kochendem Wasser weich. Alsdann wird etwas Nierenfett oder Butter und Mehl geschwitzt, nach Geschmack frische Milch oder Fleischbrühe, Muskatnuß und Salz dazu gegeben und darin durchgestovt. Sind die Kohlrabi noch recht zart, so werden die Herzblätter fein geschnitten, ebenfalls, jedoch allein, abgekocht, mit Butter und Fleischbrühe durchgeschwenkt und die wie Blumenkohl gestovten und angerichteten Kohlrabi rings umher damit garnirt. Sind die Blätter nicht mehr zart genug, so können Saucissen oder Midderscheiben herum gelegt und Cotelettes, Fricandeaux, Rouladen oder Klopps dazu gegeben werden. Man kann dabei 1 Stunde rechnen. — Die blauen Kohlrabi sind den weißen vorzuziehen, sie sind milder und werden nicht so leicht stockig als jene.

41. Gestovte Zwiebeln (Stewed Onions). Zwiebeln von mittlerer Größe werden abgeschält, in kräftger Fleischbrühe mit Butter, Muskatblüte, Salz und gestoßenem Zwieback, in einem irdenen Kochgeschirr gar gekocht, welches 1 Stunde dauert. Nach Belieben kann auch etwas Citronensäure dazu gegeben werden.

Beilagen: Escalopps, Cotelettes, gebratene Zunge, gebackene Leber, saure Rollen, Bratwurst.

Dies Gericht kann auch zum Suppenfleisch gegeben, sowie als Kranz um eine Schüssel Salatbohnen gelegt werden.

42. Gekochte Zwiebeln (Boiled Onions). Die weißen silberhäutigen Zwiebeln sind dazu die beste Sorte. Um sie zu kochen schält man die äußere Haut ab, und schneidet beide Enden davon, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie einige Minuten abbrühen. Wenn es kochen will, gießt man dies Wasser ab, und anderes kaltes darauf, mit etwas Salz, läßt sie kochen bis sie weich sind, was bei nicht zu großen Zwiebeln in 30—40 Minuten der Fall ist. Dann läßt man sie abtropfen, und gibt geschmolzene Butter oder eine Milchsauce über die Speise. Eine gute Manier, die Zwiebeln abzuziehen, ohne daß dies den Augen beschwerlich wird, ist, sie in einer Schale voll Wasser unter dem Wasser zu halten und abzuziehen.

43. Gestovter Porree (Stewed Leek). Wenn der Porree im Keller ganz gelb geworden ist, wird derselbe geputzt, in fingerlange Stücke geschnitten und ebenso verfahren, wie mit den gestovten Zwiebeln. Oder: es wird rohes Rindfleisch geschnitten, in kurzer Brühe ausgeschäumt und beinahe weich gekocht, dann der Porree nebst einigen kleinen Kartoffeln darauf gelegt, etwas Salz übergestreut, fest zugedeckt, gar gekocht und zusammen angerichtet. Das Fleisch muß 2½—3 Stunden kochen; eine Stunde vor Anrichtezeit werden Porree und Kartoffeln zum Fleische gethan.

44. Gestovter Sellerie (Stewed Celery). Die gut gereinigten Knollen werden in 4—8 Teile geschnitten, abgekocht und mit Fleischextraktbouillon, wodurch der Sellerie neben einem kräftigen Geschmack die gewünschte gelb-bräunliche Farbe erhält, nebst Butter, Salz und Muskatnuß durchgestovt und zuletzt die Brühe mit etwas Kartoffelmehl oder Stärke sämig gemacht. Zeit des Kochens 1½ Stunden.

Beilagen: Gefüllte Kalbsbrust, gedämpfte Kalbsrippen, Filet, Rouladen, gebackene Kalbsmidder, feine Frikandellen, gebratene Ochsenzunge, gesalzene Zunge, Bratwurst, Krusteln nach der Mode, Coteletts aller Art.

Große Selleriekuollen können wie Kohlrabi gefüllt werden, aber ohne Krebsbutter, und als Mittelgericht bei kleinen Essen gegeben werden.

45. Geschmorte Gurken (Stewed Cucumbers). Man schält die Gurken, nimmt das Kernhaus heraus, schneidet sie in Stücke, und kocht sie eine Weile in halb Essig, halb Wasser und Salz ab. Auch kann man sie einfacher nur eine Stunde in mit Salz und Essig versetztem Wasser liegen lassen. Dann werden sie in Bouillon oder Fleischextraktbrühe, mit Butter und gestoßenem Zwieback oder Cracker ½ Stunde geschmort. Der Zwieback darf nicht süßlich sein. Nach Geschmack würzt man mit etwas Pfeffer oder Muskatnuß.

46. Gemüsegurken (Stewed Cucumbers). Dieses freilich etwas weichliche, aber sehr leicht zu verdauende Gemüse ist der Küche besonders dadurch anzuempfehlen, daß es in ¼ Stunde zubereitet werden kann.

Man schält die Gemüsegurken, welche die Dicke einer großen Flasche haben, schneidet sie in fingerdicke, lange Stücke, wirft sie in kochendes, gesalzenes Wasser und kocht sie nicht zu weich, welches nur einige Minuten Zeit erfordert. Unterdeß schwitzt man einen Theelöffel Mehl mit einem Stich Butter gelb, rührt frische Milch dazu, würzt sie mit Muskatnuß und läßt das Gemüse eben darin durchstoven. Dasselbe erinnert an Blumenkohl. Auch kann man, wenn der Topf vom Feuer genommen ist, etwas Essig wie bei Salatbohnen durchrühren oder man nimmt zum Durchstoven kräftige Fleischbrühe, Muskatblüte, Salz und gestoßenen, in Butter gelb gerösteten Zwieback. Statt Fleischbrühe kann auch Wasser mit einem Zusatz von Fleischextrakt gebraucht werden.

Beilagen: Fricadellen, gebratene Hähnchen, besonders auch jedes gesalzene oder geräucherte Fleisch.

47. Gurken gekocht und gefüllt (Cucumbers, boiled and stuffed). Zum Kochen schält man die Gurken und theilt sie der Länge nach in Viertel, läßt sie dann in Wasser mit Salz weich kochen. Man bereitet eine weiße Sauce von 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl und 1 Tasse Milch, etwas Pfeffer und Salz, indem man Butter und Mehl in einer Pfanne zusammenrührt, dann die Milch und das Andere zugibt und gut durchkochen läßt. Die Gurken schüttet man in die Sauce, nachdem das Wasser gut davon abgeseiht ward, läßt Alles gut heiß werden, gibt gehackte Petersilie hinzu und trägt das Gericht auf.

Um Gurken zu füllen, wählt man recht große aus und schneidet sie längsweise in Hälften. Man nimmt das Innere mit den Samenkörnern sorgfältig mit einem Löffel heraus und gibt eine Füllung hinein von fein gehacktem, gebratenem Hühnerfleisch oder anderem Braten, vermischt mit eingeweichten Brodkrumen, etwas Fleischbrühe und 1 Ei. Die Hälften werden gut zusammengelegt, mit Krumen bestreut, in einer Pfanne mit etwas Fleischbrühe am Boden in den Backofen gestellt und etwa 1 Stunde gebacken. Etwas Brühe sollte von Zeit zu Zeit nachgegossen werden.

Die Gurken sollten sorgfältig herausgenommen und in eine heiße Schüssel gelegt werden; die mit etwas Kornstärke verdickte Sauce wird nicht über sie, sondern um sie her gegossen. Dies kann als Vorspeise (Entree) bei größeren Mahlzeiten gegeben werden.

48. Pastinaken (Parsnips). Die Pastinake ist eine dicke, weiße, markige, viel Zuckerstoff enthaltende Wurzel, welche von vielen als Delikatesse betrachtet wird, wenn sie auch nicht überall Beifall findet. Uebrigens wäre es zu wünschen, wenn sie häufiger angebaut würde.

Die Pastinaken werden nach dem Waschen geschabt (geschrappt), nochmals gewaschen und in dicke, kurze Stücke geschnitten, indem man sie kreuzweise spaltet und in halbe fingerlange Stücke theilt. Dann wird Wasser mit Butter zum Kochen gebracht, die Pastinaken theilweise hinein gethan, das nötige Salz darüber gestreut und weich gekocht, wozu eine Stunde hinreicht. Die Brühe, welche nicht stark einkochen darf, wird ohne Zusatz sämig genug.

Beilagen: Cotelettes jeder Art, auch Bratwurst.

49. Gebratene Pastinaken (Fried Parsnips). Die Pastinaken werden recht gut abgeschabt, der Länge nach in Hälften geschnitten, dann in gesalzenem, schon kochendem Wasser gar gemacht; in 15—20 Minuten werden sie weich. Man gibt sie dann auf einen Durchschlag und läßt das Wasser gut ablaufen. Man thut sie dann in eine Pfanne mit heißem Fett; es kann halb Butter und halb Schmalz oder Bratenfett sein, und läßt sie braun werden. Nach Gefallen können die Pastinaken vor dem Braten in geschlagenem Ei und Cracker oder Mehl umgewendet werden, sie sind aber auch ohne dieses gut.

50. Eierpflanze (Eggplant). Von den eiförmigen, fleischigen Früchten von weißer oder violetter Färbung sollen nur die weißen brauchbar sein, letztere werden für schädlich gehalten. Zum Gebrauch schneidet man sie der Länge nach in zwei Hälften, versieht sie mit einigen Einschnitten, wälzt sie in einer Mischung geriebener Semmeln, geschmolzener Butter, Pfeffer und Salz und brät sie etwas auf dem Rost oder in einer Pfanne. Auch werden sie in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in Butter leicht gebraten. — Es paßt dazu jede feine Beilage.

51. Eierpflanze (Eggplant). Man schält zwei mittelgroße Eierpflanzen und schneidet sie in Stücke, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, kocht sie, bis sie weich sind, gibt sie auf einen Durchschlag und läßt das Wasser ablaufen. Dann zerstampft man die Masse zu Brei, gibt Salz und Pfeffer dazu, nebst einem geschlagenen Ei und 1 Eßlöffel voll Mehl. Man backt dies löffelweise als kleine Pfannkuchen in einer Pfanne mit Butter oder halb Butter und halb Schmalz. Oder man kann auch den so bereiteten Brei in einer flachen Blechpfanne in einem mäßig heißen Ofen backen, nachdem man ihn mit grob zerdrückten Crackerkrumen bestreut hat.

52. Eierpflanze (Eggplant). Man schält eine große Eierpflanze und schneidet sie in Scheiben, die man mit Salz und Pfeffer bestreut und ¾ Stunden auf einem flachen Teller so liegen läßt. Dann läßt man die Brühe ablaufen, macht einen dünnen Teig von 1 Ei, Mehl und etwas Wasser, taucht die Scheiben hinein und bratet sie in Butter oder Schmalz. Auch Ei und Cracker können statt des Teiges gebraucht werden, doch ist der Teig vorzuziehen.

53. Schwarzwurzeln (Salsify or Oyster Plant.) Man reinigt die Wurzeln, indem man einen Eßlöffel Mehl und etwas Essig, oder etwas süße Milch mit Wasser anrührt und die geschabten Wurzeln bis zum Gebrauch hineinwirft; sie bleiben so behandelt ganz weiß. Man kocht sie nun 5 Minuten in siedendem Salzwasser ab, setzt sie dann mit Fleischbrühe und Butter in einem irdenen Geschirr, da sie in jedem Metallgeschirr ihre weiße Farbe verlieren, auf's Feuer und läßt sie in kurzer Brühe bei späterem Hinzugeben des Salzes, was nicht zu viel sein darf, gar und weich kochen. ¼ Stunde vor dem Anrichten gibt man gestoßenen ungesüßten Zwieback oder gelbgeschwitztes Mehl und nach Belieben Muskatblüte daran. Zuletzt mit gekochten Fleischklößchen vermischt, werden sie neben gekochtem Rindfleisch oder ohne Beilage aufgetragen.

Auch kann man die Schwarzwurzeln in Salzwasser mit etwas Essig weich kochen und entweder mit einer dicklichen Spargelsauce, Béchamelsauce, Holländischer Sauce versetzen oder aus gelber Mehlschwitze mit Fleischbrühe, etwas Gemüsewasser, Citronensaft, Muskatblüte und Petersilie eine Sauce kochen und sie in dieser durchstoven.

In England werden die in Salzwasser weichgekochten Schwarzwurzeln mit Butter, geriebenem Parmesankäse und etwas feinem Pfeffer so lange über dem Feuer geschwenkt, bis Butter und Käse zergangen sind, während man sie in Süddeutschland gern in Stücke geschnitten, in eine Klare taucht und in Fett schwimmend ausbäckt.

Man garniert die Schwarzwurzeln gern mit Spiegeleiern und reicht als passende Beilage Fricandeaus, farcierte Kalbfleischwurst, junge Hühner, Kalbfleisch-Coteletts, gebratene Zunge, geschmorte Fricandelle und gekochtes Rindfleisch.

54. Scalloped Austerpflanze (Scallopped Oyster Plant). Man kocht die Wurzeln der Austerpflanze, nachdem man sie vorher sorgfältig abgeschabt und dann in Stücke geschnitten hat, bis sie vollständig weich und gar sind, dann nimmt man sie aus dem Wasser und reibt sie durch einen Durchschlag, gibt Butter, Pfeffer, Salz und Milch dazu und vermischt dies gut miteinander. Dann gibt man die Masse in eine Backpfanne, bedeckt sie mit einer Lage Brodkrumen und legt hier und da kleine Stücke Butter darüber. Dies wird im Ofen gebacken, bis es eine hellbraune Farbe hat. Sellerie-Salz kann dazu gebraucht werden statt des gewöhnlichen Kochsalzes, doch nimmt man nicht ganz so viel davon. Es ist gut, wenn man die Wurzeln gleich nach dem Abschaben und Zerschneiden in kaltes Wasser legt, dem etwas Milch oder Mehl zugegeben wurde; sie bleiben dann weiß.

55. Croquetten von Austernpflanzen (Salsify Croquettes). Diese werden aus derselben Mischung gemacht, wie die oben beschriebene Speise, ehe sie gebacken wurde. Man forme kleine Bälle daraus, taucht diese in geschlagenes Ei, rollt sie in geriebenem Brod und brät sie als Croquetten in heißem Fett. Man kann sie auch in einem Drahtkorbe in einen tiefen Topf mit kochendem Fett eintauchen und sie goldbraun werden lassen.

56a. Gedämpfte Tomatoes (Stewed Tomatoes). Um die Haut zu entfernen, gießt man kochendes Wasser über die Früchte, und nach dem Abziehen schneidet man sie in Stücke, setzt sie in einer tiefen Pfanne oder einem Kochtopf (glasiert oder von Granitware), mit ein wenig Salz, Butter und Crackerkrumen auf gelindes Feuer und läßt sie eine Stunde (es darf auch länger sein) nicht zu stark kochen. Das Gericht soll beim Aufgeben nicht wässerig, sondern ebenmäßig gebunden erscheinen. Manche verdicken gern die Tomatoes mit Krumen von geröstetem Brod und geben auch etwas Zucker dazu. Andere, die den Zwiebelgeschmack mögen, verhacken diese fein und kochen sie mit; zuweilen wird auch die gleiche Menge grünes Korn mit den Tomatoes gekocht.

56b. Gekochte Tomatoes (Boiled Tomatoes). Man schäle ein Dutzend große Tomatoes, zerhacke gröblich 3 mittelgroße Zwiebeln, bringe sie in eine Kochpfanne mit Fett von der Größe eines Hühnereis. Das Fett

bestehe zu gleichen Theilen aus Butter und Schweineschmalz. Nachdem das Fett geschmolzen und heiß geworden ist, thue man die Zwiebeln und etwas Salz und Pfeffer dazu. Sobald die Zwiebeln eine gelblich-braune Farbe angenommen haben, kommen die Tomatoes in die Kochpfanne. Man läßt diese unter Umrühren eine kurze Zeit kochen und vermengt dann 2 Obertassen voll fein geriebener Weizenbrodkrumen mit denselben. Das Ganze lasse man ¾ Stunden kochen und rühre schließlich etwas (nicht viel) feinen Zucker an das Gericht.

57. Gebackene Tomatoes (einfach) (Baked Tomatoes, Plain). Die Tomatoes werden abgezogen und in ¼ Zoll dicke Scheiben geschnitten, dann schichtweise in ein Puddinggeschirr gelegt, jede Schicht wird mit kleinen Stücken Butter belegt und mit Salz, Pfeffer und sehr wenig weißem Zucker bestreut. Das Geschirr wird mit einem Topfdeckel oder Teller bedeckt und der Inhalt ½ Stunde gebacken. Darauf wird der Deckel abgenommen, und die Tomatoes werden noch 15 Minuten gebacken, bis sie braun sind. Gerade ehe sie aus dem Ofen genommen werden, gibt man 3 oder 4 Eßlöffel geschlagene Sahne darüber.

58. Gebratene und geröstete Tomatoes (Fried and broiled Tomatoes). Man schneidet große, reife und feste Tomatoes in dicke Stücke, mehr als ¼ Zoll dick. Sie werden mit Pfeffer und Salz bestreut und in Mehl oder Ei und Brodkrumen umgedreht, dann in einer Pfanne auf dem Ofen in halb Butter, halb Schmalz, braun gebacken, oder nachdem sie zum Braten bereitet sind, auf gut eingeschmierter Bratroste geröstet. Man kann dazu folgende Sauce bereiten: 1 Pint Milch wird mit 1 Eßlöffel Mehl, einem geschlagenen Ei, Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß nebst einer Unze Butter (erst rahmig zu verrühren) tüchtig durchgeschlagen. Man läßt dies unter beständigem Rühren zum Kochen aufwallen, bis es dicklich wird, gibt es in eine heiße Schüssel und legt die Tomatoes, gut arrangirt, in die Mitte derselben.

59. Gefüllte, gebackene Tomatoes (Stuffed, baked Tomatoes). Von dem Blüthenende der Tomatoes, die glatt, reif und fest sein müssen, nimmt man eine dünne Schnitte ab und holt mit einem kleinen Löffel die weiche Masse heraus, ohne die Schale zu durchstoßen. Ein kleiner Kohlkopf und eine mittelgroße Zwiebel werden fein verhackt, mit der breiartigen Masse vermischt, auch feine Brodkrumen, Pfeffer, Salz und Zucker werden dazu gegeben und eine Tasse süßen Rahm. Wenn Alles wohl gemischt ward, füllt man die Tomato-Schalen, legt die abgeschnittenen Scheiben wieder darauf und stellt sie in einem mit Butter ausgestrichenen Backgeschirr in den heißen Backofen, die aufgeschnittene Seite nach oben und mit wenig Wasser unter ihnen, um das Anbrennen zu verhüten, legt ein Stückchen Butter auf jede Frucht und läßt sie backen, bis sie recht gar sind. Dann trägt man sie in der Backschüssel auf. Dies ist ein sehr gutes Gericht.

Eine andere Art des Füllens wird auch vortrefflich gefunden. Die Tomatoes werden am Stammende aufgeschnitten und das breiartige Innere wird herausgenommen. Eine kleine Zwiebel wird fein verschnitten und leicht durchgebraten; dazu gibt man ¼ Pint heißes Wasser, den Brei der

Tomatoes, 2 Unzen feingehacktes kaltes Kalbfleisch oder Hühnerfleisch, läßt dies gelinde durchbrodeln und gibt Salz und Pfeffer dazu. Brod- oder Crackerkrumen werden auch noch hinzugefügt, um die Brühe einzuziehen, dann nimmt man die Mischung vom Feuer und läßt sie abkühlen, füllt die Tomatoes damit, streut trockene Krumen von Brod oder Crackers darüber, legt ein kleines Stück Butter auf jede Tomato und läßt sie mäßig stark braten, bis sie oben über braun sind.

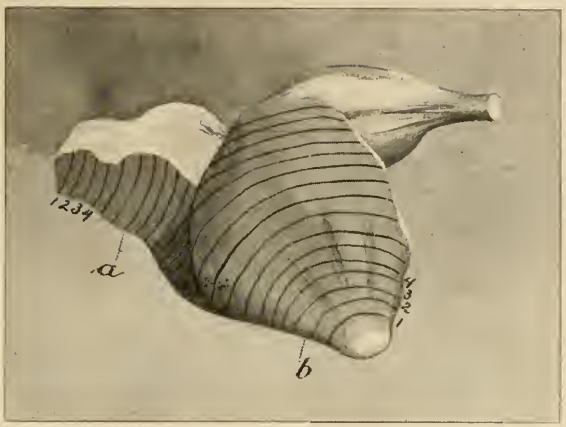
60. **Tomato Hasch** (Tomato Hash). Man streicht ein Backgeschirr gut mit Butter aus, legt auf den Boden Brodkrumen mit kleinen Stücken Butter darüber, dann eine Lage von in Scheiben geschnittenen Tomatoes, eine Lage von gehacktem Fleisch und darüber wieder Brod und Butter, und so fort, bis die Schale voll ist. Jede Lage wird mit etwas Salz und Pfeffer bestreut und über das Ganze werden 2 geschlagene Eier gegeben.

61. **Mais oder Süßkorn** (Indian Sweetcorn). Wenn die Körner des Mais völlig ausgebildet, aber noch weiß und ganz weich sind, entfernt man die Blätter von den Kolben, kocht sie im Wasser mit wenig Salz etwa 20 Minuten und bringt sie ganz heiß zur Tafel. Es wird frische Butter dazu gegeben und die damit bestrichenen Körner herausgegessen.

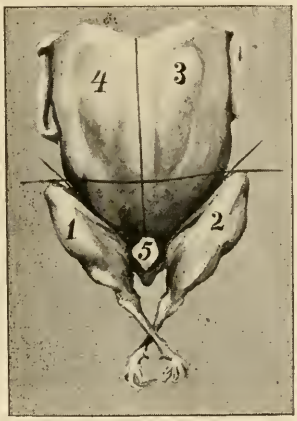
62. **Grünes Süß- oder Welschkorn** (Sweet Corn). Man enthülst die noch unreifen, milchigen Aehren, entfernt alle Seidenfasern, schneidet die rauhen Aehren ab, legt sie in kochendes Wasser, läßt sie darin 20 Minuten kochen. Wenn die Aehren nicht ganz frisch sind, so haben sie nicht so viel Süßigkeit und müssen künstlich versüßt werden; man gibt dann 1 Eßlöffel Zucker dazu, aber kein Salz. Beim Essen werden sie dann mit etwas Salz bestreut und mit Butter bestrichen. Gekochter, kalter Mais macht ein gutes Frühstücksgericht, wenn er wie folgt zubereitet wird: Die Körner werden von den Kolben geschnitten und man gibt sie in eine Schüssel mit 1 Tasse Milch zu jeder Tasse Mais, dazu noch ½ Tasse Mehl, 1 Ei, eine Prise Salz und etwas Butter; dies wird zu einem steifen Teig gemengt und als kleine Kuchen in sehr heißem Fett auf dem Ofen gebacken. Man bestreut sie mit weißem Zucker.

63. **Nachgeahmte Austern von grünem Korn** (Corn Mock Oysters). Die Körnerreihen an den jungen Maiskolben werden der Länge nach mit einem scharfen Messer aufgeritzt, und mit dem Messerrücken wird das Weiche herausgepreßt, so daß die Hülle an den Kolben bleibt. Zu 1 Pint dieser Masse gibt man 2 geschlagene Eier, 1 Theelöffel Butter und 1 Theelöffel Salz, eine Prise Pfeffer und genug Mehl, um es etwas dicklich zu machen. Dies formt man in kleine Kuchen und backt diese in heißem Fett auf dem Ofen, oder man kann es auch löffelweise in die Pfanne geben und so gar backen.

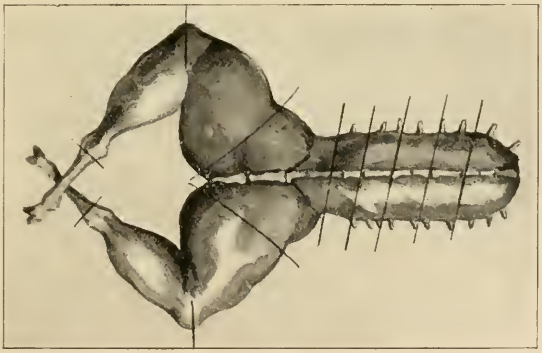
64. **Succotash** (Succotash). Man schneidet von 8—10 Kolben Süßmais alle Körner (sie müssen noch nicht hart sein), vermischt diese mit ⅓ so viel frischen Limabohnen und kocht dies zusammen mit genügendem Wasser, um das Ganze zu bedecken. Nach 1 Stunde wird das Gemüse weich sein und schüttet man es zum Ablaufen auf ein Sieb. Darnach



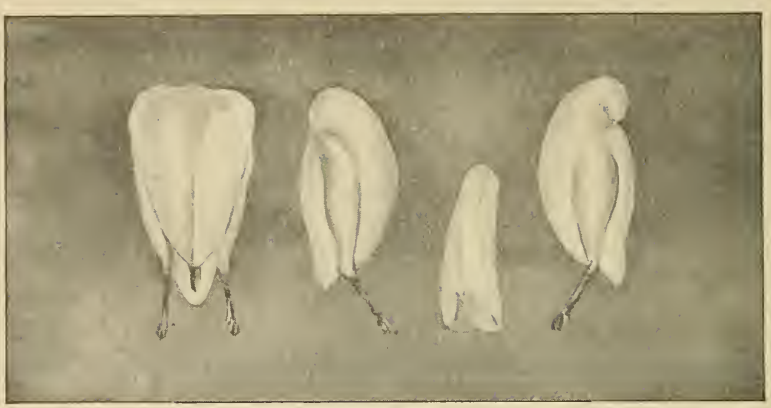
Abbild. 35: Tranchieren der Hirschkeule — Carving Haunch of Venison.



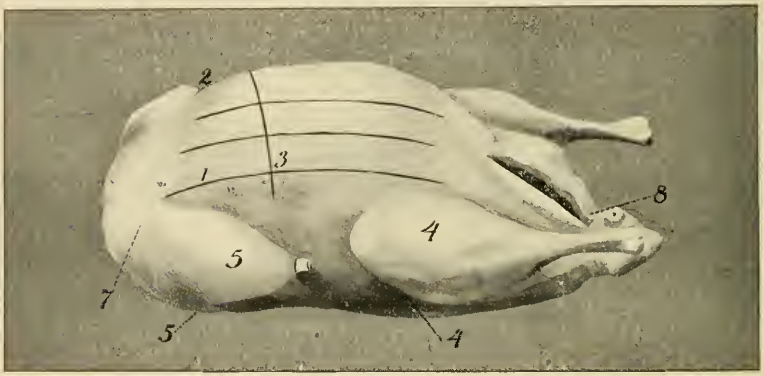
Abbild. 36: Tranchieren eines gebratenen Huhnes — Carving Roast Chicken.



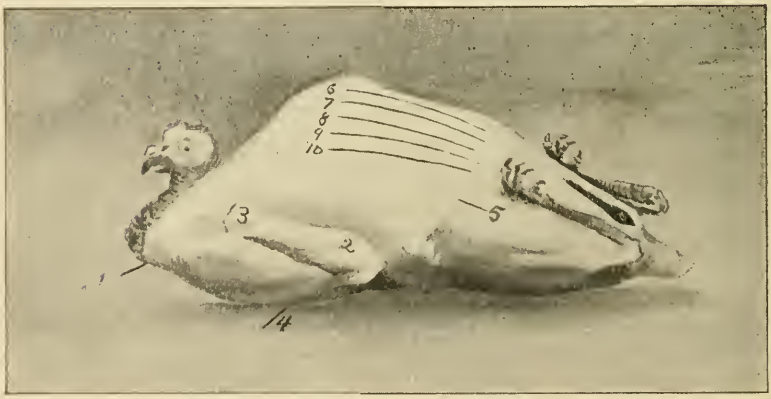
Abbild. 37: Tranchieren eines gebratenen Hasen — Carving Roast Hare.



Abbild. 38: Tranchieren der Rebhühner — Carving of Partridges.



Abbild. 39: Tranchieren der Gans — Carving Roast Goose.



Abbild. 40: Tranchieren des Puters — Carving of Roast Turkey.

bringt man es mit 1 Tasse Milch, in der eine Prise Backsoda verrührt wurde, wieder zum Kochen, gibt 1 großen Eßlöffel Butter mit Mehl durchknetet daran, sowie Pfeffer und Salz, und läßt Alles mit einander noch 10 Minuten durchsimmern.

65. Winter Succotash (Winter Succotash). Man wäscht 1 Pint Lima-Bohnen, die ausgeschält und getrocknet wurden in unreifem Zustande, und Maiskörner, ebenfalls vor dem Reifwerden getrocknet, dann setzt man die Bohnen in einem Kochkessel auf das Feuer, und das Korn setzt man in einer Blechschale mit Wasser auf den Kessel zur Bedeckung, sodaß die Körner aufquellen, während die Bohnen kochen. Nachdem die Bohnen 15 Minuten gekocht haben, läßt man sie auf einem Durchschlag ablaufen, setzt sie mit kochendem Wasser wieder auf den Ofen, und wenn sie noch ½ Stunde gekocht haben, gibt man das Korn dazu und läßt beides zusammen 15 Minuten kochen. 5 Minuten vor dem Auftragen kommt Salz und Pfeffer dazu, nebst etwas in Mehl gerollter Butter oder ½ Tasse mit Mehl verdickter Rahm.

66. Rothe Rüben (Beets). Man entfernt die Blätter von den Rothrüben, ohne die kleinen Wurzelfasern oder die Haut zu zerreißen, da dann der Saft herausläuft, wodurch sie an Süßigkeit und guter Farbe verlieren. Sie werden in reichlich Wasser gekocht, wenn sie noch jung sind 2 Stunden, wenn alt 4—5 Stunden. Wenn sie weich sind, was man mit der Gabel erproben muß, so werden sie herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, und die Haut kann dann mit den Händen abgerieben werden. Wenn man sie sogleich gebrauchen will, so schneidet man sie in Scheiben, gibt Salz, Pfeffer, Butter und, wenn nicht sehr süß, auch etwas Zucker dazu, stellt sie in einer Schüssel über heißes Wasser bis zum Auftragen. Essig kann dazu gegeben werden, in die Schüssel oder bei Tische. — Die Rüben, welche nicht gleich gegessen werden sollen, kann man ganz lassen, wenn sie klein sind, oder sonst sie zerschneiden und dann in einem Steintopfe mit Essig bedecken. Einige Stücke Meerrettig dazugegeben, verbessern den Geschmack und verhüten das Schimmeligwerden. Manche geben auch Zwiebelscheiben, Pfefferkörner und etwas Zucker dazu.

67. Endiviengemüse (Stewed Endives). Die gebleichten Blätter der Endivien gehören zu den feinsten Wintergemüsen. Man schneidet die Strünke ab, entfernt die grünen Blätter und kocht die inneren gelben Blätter in Salzwasser ab, kühlt sie in kaltem Wasser, drückt sie aus und hackt sie fein. Dann stovt man sie in kräftiger Fleischbrühe, die man durch eine helle Mehlschwitze verdickt hat, eine halbe Stunde, würzt das Gemüse mit Muskatnuß, schärft es mit wenig Citronensaft und rührt es nach Belieben mit einigen Eidottern ab. Statt in Fleischbrühe kann man die Endivien auch nur in einer dicken Rahmsauce stoven, oder sie, nachdem sie nach einer der beiden Weisen vorbereitet, durch ein Sieb rühren, mit einem Stück frischer Butter durchziehen und als Püree reichen.

68. Sommer Kürbis (Squash). Es gibt viele Arten dieses Gemüses, aber die gewöhnliche Regel es zu kochen, ist dieselbe. Die Rinde

wird abgeschält, und der Squash wird in 4 Theile geschnitten, der Samen herausgenommen, und die Stücken werden in kaltes Wasser gelegt, dann kocht man sie, bis sie weich sind, läßt sie abtropfen, preßt alles Wasser heraus, zerdrückt sie zu Brei und gibt Butter, Pfeffer und Salz, auch etwas Milch oder süßen Rahm dazu. Man muß Alles sehr rasch thun, damit man den Brei heiß serviren kann.

69. Gekochter Winter-Squash (Boiled Winter Squash). Dieser ist bedeutend feiner als Sommer-Squash. Im August kann man ihn essen, und in einem warmen, trockenen Platze kann man ihn gut aufbewahren. Man schält den Squash, nimmt den Samen heraus, schneidet ihn in Stücke und läßt ihn langsam in Wasser gar kochen. Dann wird er abgeseiht, und mit etwas Butter, Pfeffer und Salz zerstampft. Einige Eßlöffel Rahm oder gute Milch geben einen angenehmeren Geschmack. In 20—30 Minuten wird der Squash gewöhnlich weich genug beim Kochen.

70. Hubbard-Squash (Hubbard Squash). Dies ist eine besonders wohlschmeckende Kürbisart, die ebenso wie die vorhergenannten zu Brei gemacht werden kann. Auch ist es eine Verbesserung, wenn man den Brei nachdem er für den Tisch zubereitet ist, noch ½ Stunde im Ofen backen läßt. Er wird aus dem Topfe in eine nicht zu tiefe Pfanne gegeben, mit Butter bestrichen und mit Brodkrumen bestreut, und schön braun gebacken.

Eine andere Art der Zubereitung ist: Man schält den Squash und nimmt das Kerngehäuse heraus, dann theilt man ihn in Stücke etwa von der Form mittelgroßer Süßkartoffeln und läßt diese im Ofen backen, bis sie weich sind, worauf sie wie Süßkartoffeln, mit Butter, Salz und Pfeffer genossen werden.

71. Gefüllte Kohlrabi (Filled Kohlrabi). Die Kohlrabi werden geschält, ein Ende abgeschnitten, ausgehöhlt, und in Salzwasser mit Deckel halb gar gekocht. Dann nimmt man sie aus dem Wasser, füllt sie mit Fleischfarce, bindet die Deckel darauf und kocht sie ungefähr 2 Stunden, auf mäßigem Feuer mit kräftiger Bouillon in einem mit Schinken und Speck ausgelegten Topfe gar. Man servirt die Kohlrabi mit Markklößchen und wird alles auf einer Schüssel angerichtet. Nachdem die Kohlrabi, der Schinken und der Speck aus der Bouillon genommen sind, fügt man Citronensaft, Mehl und Salz wenn nötig, und Eigelb mit saurem Rahm, der Bouillon hinzu.

72. Gefüllter Wirsing (Filled Savoy or Curled Cabbage). Von recht fetten Köpfen entfernt man die äußeren Blätter, wäscht sie, halbiert die Köpfe, worauf auf jeder Hälfte immer etwas herausgeschnitten wird. Eine schmackhafte Farce bereitet man aus feingehacktem Kalb- und Schweinefleisch, Semmelkrumen, einer feingehackten in Butter gelb geschwitzten Schalotte, Eiern, etwas Gewürz und Salz; damit füllt man den Wirsing, doch nicht zu voll — legt die Köpfe fest zusammen, umbindet sie mit starkem Faden, und dämpft sie in Fleischbrühe, der man etwas Salz, Muskatnuß und Pfeffer zusetzte, gar. Der ausgeschnittene Wirsing, und noch eine geputzte, gewaschene Staude, wird in Salzwasser weich gekocht, in frischem

Wasser abgekühlt, ausgedrückt und fein gehackt. Dann läßt man etwas Butter braun werden, fügt Crackers, sowie etwas von der Brühe, worin die gefüllten Köpfe kochen, und das gehackte Kraut hinzu, schmeckt nach dem Salze, gibt etwas Muskatnuß hinzu, dämpft das Puree, einige Minuten, füllt es auf eine ovale, etwas vertiefte Schüssel, legt die Wirsingköpfe in der Mitte darauf und entfernt die Faden. Zu der Brühe fügt man noch etwas Mehl, 1 Theelöffel Fleischextract und Salz hinzu, seiht sie durch und gibt die Sauce zu dem Wirsing.

73. Spargel-Frituren (Asparagus Fritters.) Von recht schönen dicken gut geschälten Spargeln schneidet man die obere Hälfte ab, kocht sie in klarer Fleischbrühe weich, und gibt sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Die vorzügliche Brühe, kann man selbstverständlich anderweitig verwenden. Guten Butterteig, rollt man dünne aus, und schneidet ihn in Streifen, jedes Spargelstück wird in solch einen Teigstreifen eingehüllt, dann in zerschlagenes Ei getaucht in Crackers, unter die man etwas Salz mischte, umgewendet, und in Fett schwimmend gelbbraun gebacken.

Auch Rosenkohl, und in kleinen Rosen getheilten Blumenkohl, bereitet man auf dieselbe Art, und verwendet man diese Frituren zu Garnirung eines feinen Ragouts, Fricassees u. s. w., oder man gibt sie zu klarer kräftiger Bouillon. — Fein gehacktes übriggebliebenes Fleisch, zu dem man reichlich Bratensauce, Salz, Pfeffer, Kapern, Wein und den Saft und die Schale einer Citrone hinzugefügt, schmeckt auch vorzüglich auf diese Weise zubereitet, nur nimmt man größere Stückchen Teig um die Fleischfarce einzuhüllen.

74. Frische Champignons (Fresh Mushrooms). Nachdem man die noch möglichst geschlossenen Champignons nur am sandigen Fußende des Stammes abgeschnitten hat, wäscht man sie vorsichtig, läßt sie auf einem Durchschlage abtropfen, setzt sie in einem irdenen Geschirr mit etwas Fleischbrühe und Butter aufs Feuer und läßt sie, fest zugedeckt, ¼ Stunde langsam kochen. Zuletzt gibt man einen Theelöffel Kartoffelmehl oder etwas gestoßenen Zwieback, ein wenig Citronensaft, Pfeffer und Salz, sowie nach Gefallen auch etwas gehackte Petersilie hinzu und läßt sie kochen, bis die Brühe gebunden ist, die man mit einem Eidotter abrühren kann. Sind die Champignons älter und größer, so muß man sie schälen, die Lamellen entfernen und zerschneiden. Will man die Champignons zum Braten reichen oder wie Ragout und Fricassee geben, so dünstet man sie in wenig Butter und ihrem eigenen Saft langsam weich. Ebenso wie Champignons bereitet man auch Steinpilze und Pfifferlinge.

Beilagen: Geräucherter Lachs, gebratene Hühner, Fricandeaux, Kalbsrippchen, auch Fricassee von Kalbfleisch.

75. Champignons zu braten (To fry Mushrooms). Aus den gut gereinigten Pilzen werden die Stiele gebrochen und die dadurch entstandene Lücke mit einem Stückchen Butter, ganz wenig gestoßenem Pfeffer und Salz ausgefüllt und in wenig Butter etwa 10 Minuten gelb gebraten.

76. Frische Trüffeln zu bereiten (To prepare fresh Truffles). Dieselben werden nicht geschält, sondern in warmem, dann in kaltem Wasser

mit einer Bürste gereinigt. Dann belegt man ein Kasserol mit Speckscheiben, thut ein Lorbeerblatt, etwas Thymian, Salz und grob gestoßenen Pfeffer darüber, die Trüffeln darauf, wieder Speckscheiben darüber, nebst 4 Glas starkem Weißwein und einem Stück recht feiner Butter, kocht sie stark ½ Stunde und richtet sie so heiß als möglich unter einer Serviette an. Es gilt dies als das Feinste, was eine feine Küche geben kann, und erscheint gewöhnlich nach dem Gemüse.

77. Maronen, echte Kastanien (Genuine Chestnuts). Die Maronen zeichnen sich durch ihre Größe, ihren stärkeren Mehlgehalt und ihren Wohlgeschmack von den unechten aus. Das an der Seite befindliche sogenannte Sch'oß schneide man mit einem Messer auf, entferne die obere Schale, blanchire sie durch Uebergießen von kochendem Wasser, ziehe nachdem die zweite Haut ab, lege sie in ein Kasserol, thue frische Butter, Salz, etwas Zucker und gute Jus oder kräftige Fleischextrakt-Bouillon hinzu und lasse sie auf gelindem Feuer weich dämpfen. Dann mache man die Brühe mit etwas in Butter gebräuntem Mehl recht gebunden, richte sie heiß an und garniere die Schüssel mit saftig gebratenen Cotelettes.

78. Herbstrüben (Late yellow Turnips). Die gelben Rüben sind am zartesten und besonders wohlschmeckend. Sie werden wie Mairüben nach Belieben mit oder ohne Kartoffeln gekocht. Zeit des Kochens 1—1½ Stunden.

Beilagen: Jedes geräucherte oder gesalzene Fleisch, Hammelfleisch.

79. Steckrüben braun zu kochen (Rutabagas to be browned). Die gelben Steckrüben sind die besten. Sie werden in fingerlange dicke Stücke geschnitten, mit etwas Zucker bräunlich gekocht, die Kartoffeln dazu gebraten und dieselben Beilagen dazu gegeben.

80. Steckrüben auf gewöhnliche Art (Rutabagas, plain style). Die Steckrüben werden gewaschen, geschält, wieder gewaschen, in feine Streifchen geschnitten und auf einem Durchschlag abgespült. Dann werden sie mit nicht zu reichlich kochendem Wasser, gutem Nierenfett und Salz weich gekocht, zuletzt einige Stückchen Butter darauf gelegt und 1—2 Eßlöffel junge Sahne nebst einer Kleinigkeit zerrührter Stärke behutsam durchgerührt, damit sie nicht ihr Ansehen verlieren. Beim Anrichten wird etwas Muskatnuß darüber gerieben. Die Kartoffeln können sowohl gekocht als gebraten dazu gegeben werden.

Beilagen: Rindfleisch wie Hasen gebraten, Rauchfleisch, warm und kalt, Bratwurst, Grilladen, gebratene Leber u. s. w.

81. Grünen oder braunen Kohl ganz zu kochen nach Bremer Art (Green Cabbage, Kale, Bremen Style). Ersterer ist weniger stark und daher dem braunen vorzuziehen. Wenn der Kohl gefroren ist, wird hierzu nur das Herz mit den nächsten Herzblättern samt den Stengeln, soweit sie weich sind, genommen und gut gewaschen. Die übrigen Blätter können zu kurzem Kohl benutzt werden. Am besten ist es, wenn man den Kohl abends vorher so weit vorbereitet und ihn nachts wieder frieren läßt. In Gegenden, wo der Kohl starkschmeckend ist, was oft an der

Sorte, meistens aber am Boden liegt, koche man in reichlichem Wasser rasch 10 Minuten ab, weil das Starke dem Kohl bei aller Aufmerksamkeit den Wohlgeschmack benimmt. Dann wird etwas kochendes Wasser mit Gänsefett oder Schweineschmalz und Butter aufs Feuer gesetzt, der Kohl lageweise hineingegeben, mit dem nötigen Salz (nicht zu viel, denn Kohl wird sehr leicht versalzen), etwas Nelkenpfeffer, viel kleine Zwiebeln, fest zugedeckt und langsam gekocht. Der Kohl muß zwar vollständig gar, nicht aber zu weich sein und darf nicht zerrührt werden. Fehlt ihm die gewünschte Süße, so wird zeitig ein Stück Zucker dazu gethan und beim Anrichten die Brühe, welche kurz eingekocht sein muß, nötigenfalls mit einer Kleinigkeit Kartoffelmehl oder Stärke gebunden gemacht werden. Langes Kochen macht den Kohl wohlschmeckender, es gehören mindestens 2 Stunden dazu. Man garniert ihn mit gedämpften Kastanien (siehe I. No. 28), welche man jedoch auch durchmischen oder in einem Schüsselchen dazu reichen kann. Die Kartoffeln werden gebraten.

Als Beilagen: Gänsebraten, gefüllte Schweinsrippe, Schweinsbraten, Roastbeef, Round of Beef, Rauchfleisch, Bratwurst, Coteletts von Schweinefleisch.

82. Kurzer Kohl (Short Cabbage). Hierzu werden alle nicht zu harten Blätter nebst den weichen Stielen benutzt, solche nach dem Waschen auf dem Hackbrett recht fein gestoßen und mit Gänsefett oder Schweinsfett, Zwiebeln und Salz in nicht zu kurzer Brühe, worin man anfangs etwas Hafergrütze streut, gar gekocht. Auch kann man geräucherte Mettwurst oder Bauchspeck darin kochen.

83. Geschnittener Kohl (Fine cut Cabbage). Es wird hierzu das Herz samt allen grünen Blättern gebraucht, der Kohl tüchtig gewaschen, auf einem Küchenbrett fein geschnitten und 10 Minuten abgekocht. Alsdann mit wenig kochendem Wasser, Gänsefett oder halb Butter, halb Schweineschmalz, einigen kleinen Zwiebeln und wenig Salz ganz weich gekocht. Zuletzt wird etwas Zucker und wenig zerrührte Stärke hinzugefügt, so daß keine klare Brühe hervortritt. Es können gedämpfte Kastanien und gebratene Kartoffeln dazu gereicht werden. Wird aber eine fette Beilage, z. B. Gänsebraten, dazu gegeben, so sind für den Familientisch gekochte Kartoffeln vorzuziehen.

Beilagen und Zeit des Kochens wie bei ganzem Kohl.

84. Sauerkraut allein (Sourkrout). Dasselbe wird fest ausgedrückt und nach Belieben etwas gewässert. Dann stellt man es mit kochendem Wasser auf das Feuer. Ungefähr ½ Stunde vor dem Anrichten macht man gutes Schmalz recht heiß, läßt eine Zwiebel darin nur wenig gelb braten, die man indeß wieder herausnimmt, und gießt das heiße Fett über das Kraut. Sehr gut ist es, durch das gare Kraut eine roh geriebene Kartoffel zu rühren. Dies benimmt der Brühe das Wässerige und gibt dem Sauerkraut ein gutes Aussehen. Zeit des Kochens 1½ Stunden.

85. Sauerkraut mit Hecht (Sourkrout with Pike). Dasselbe wird nach ersterer Angabe gut und fett zubereitet, der Hecht wohl geschuppt, ausgenommen und gespült, der Kopf davon geschnitten und die

Leber in die Schnauze geklemmt; mit etwas Butter, Pfefferkörnern, einigen Nelken und Lorbeerblättern, nebst Salz und soviel kochendem Wasser, daß er bedeckt ist, aufs Feuer gesetzt, der Kopf, nachdem er halb gar ist, auf eine Schüssel gelegt, das Uebrige weich gekocht und die Gräten gut herausgenommen. Nun wird das Sauerkraut lagenweise mit dem Hechtfleisch in einer Schüssel etwas erhöht angerichtet, einige Löffel gute Sahne darüber gegossen, mit gestoßenem Zwieback bestreut, der Kopf des Hechtes mit der Leber in der Schnauze in die Mitte der Erhöhung gesetzt und im Ofen etwa ½ Stunde gelb gebacken. Damit der Kopf unversehrt bleibe, lege man während des Backens ein mit Butter bestrichenes Papier darüber. Man kann zu diesem Gericht auch Krebse anwenden. Die Köpfe derselben werden mit Krebsfarce gefüllt, in gesalzenem Wasser oder in der Fischbrühe gekocht und nebst den Krebsschwänzen zur Randverzierung der Schüssel benutzt, wodurch diese ein hübsches Ansehen erhält und dies Gericht, welches man ohne Beilage gibt, verfeinert wird.

86. Bohnen (Beans). Zunächst wäscht man dieselben rein ab. Dann werden Butter und Zwiebel ein wenig gedämpft und die Bohnen, mit etwas gehackter Petersilie daran, hineingethan. Man läßt nun die Bohnen weich dämpfen, streut einen Löffel Mehl, dann etwas Salz und Pfeffer darüber, füllt sie hierauf mit Fleischbrühe oder auch Wasser auf und läßt sie schließlich noch etwas durchkochen.

87. Eingemachte Schneidebohnen (Pickled String Beans) werden fast weich abgekocht, dann erst wiederholt gewässert, damit das Salz rein herausziehe, und auf einen Durchschlag geschüttet. Dann läßt man die Bohnen mit Wasser, halb Nierenfett, halb Schweineschmalz in kurzer Brühe weich kochen und salzt sie soviel wie nötig. Alsdann werden recht weich gekochte weiße Bohnen mit ihrer kurz eingekochten sämigen Brühe dazu gegeben und durchgerührt, oder die grünen Bohnen werden kranzförmig in der Schüssel angerichtet und die weißen Bohnen in der Mitte. Auch kann man statt der weißen Bohnen einige kleine Kartoffeln, vorher abgekocht, auf dem Gemüse weich kochen und eine roh geriebene Kartoffel, wie bei Sauerkraut, durchrühren. Zeit des Kochens je nach der Qualität 1—2 Stunden.

Hierzu gibt man Rauchfleisch, gekochten Schinken, Bratwurst, Schweinskoteletts, geräucherte Zunge, gut gewässerte Häringe. Eine geräucherte Mettwurst, die man 1 Stunde mit auf den Bohnen kochen läßt, ist gleichfalls eine sehr gute Beilage, ebenso frisches gekochtes Rindfleisch.

88. Eingemachte Salatbohnen (Pickled Salad Beans) werden abgekocht und gewässert und wie frische Salatbohnen durchgestovt, oder abgegossen und eine dicke Eiersauce dazu gegeben.

Beilagen wie im Vorhergehenden.

89. Getrocknete Prinzeß-Bohnen (Dried Princess Beans). Die nicht zu stark getrockneten Böhnchen setze man, mit heißem Wasser gewaschen, ohne sie über Nacht einzuweichen, mit weichem kochendem Wasser aufs Feuer und lasse sie ½ Stunde kochen. Dann gieße man das Wasser davon ab und soviel kochendes hinzu, daß es wenigstens eine Handbreit darüber steht, und

lasse die Bohnen gut zugedeckt unter stetem Kochen und nochmaligem Wechseln des Wassers weich werden, was auf diese Weise nur 1½ Stunde Zeit erfordert. Vor der letzten halben Stunde des Kochens gebe man das nötige Salz hinzu. Man schütte sie auf einen Durchschlag und schmore sie wie frische Salatbohnen oder gebe eine saure Eiersauce dazu. In Ermangelung des weichen Wassers gebe man ein wenig Natron ins erste Abkochewasser, ehe die Bohnen hinein kommen. — Beilage wie bei frischen Bohnen.

90. Getrocknete gelbe Erbsen (Dried or Split Peas). Man richte sich bei der Behandlung der Erbsen ganz nach der Erbsensuppe und lasse sie im übrigen nach dem Abgießen in kurzer Brühe mit dem gehörigen Fett kurz einkochen, gebe Salz hinzu, rühre sie durch einen Durchschlag, lasse sie wieder zum Kochen kommen, richte sie in einer Schüssel etwas erhöht glatt gestrichen an, bedecke sie mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln und stecke gebratene Weißbrodstreifen rings herum. Zeit des Kochens 2 Stunden.

Beilage: gesalzenes Schweinefleisch aller Art und gewässerte Häringe.

91. Weiße Bohnen (White Beans). Werden wie Erbsen weich gekocht, jedoch zweimal abgegossen, nicht aber durch ein Sieb gerührt. Nach dem zweiten Abkochen wird gutes Fett und vor dem Anrichten Salz und etwas Essig durchgerührt. Die Bohnen dürfen nicht zu trocken gekocht sein, eigentlich werden sie mit dem Löffel gegessen. Oder man fügt beim Kochen weder Fett noch Essig hinzu, gießt die Bohnen ab, und gibt eine Speck- oder Zwiebelsauce oder Butter und Essig dazu.

Beilage: gekochter Schinken, gebratenes oder geschmortes Rindfleisch, gebratene Leber, Bratwurst, Schweinsröllchen, saure Rollen, Kalbskopfsülze.

92. Linsen (Lentils). Dieselben werden wie Erbsen behandelt, weich abgekocht, dann abgegossen angerichtet und eine Zwiebelsauce darüber gegeben. Oder man läßt die Linsen nach dem Abkochen mit einem Stückchen Speck und einigen Zwiebeln weich werden und rührt zuletzt etwas Mehl und Essig an die nicht kurz eingekochte Brühe. Zeit des Kochens wie Erbsen und Bohnen.

93. Linsen auf andere Art (Lentils in different Style). Nachdem die Linsen gut verlesen und gewaschen sind, werden sie völlig weich gekocht. Dann wird das Wasser ganz abgegossen, Fleischbrühe nebst geschnittenem Porree und Sellerie hinzugethan, noch eine gute Weile gekocht, und mit in reichlichem Fett geschwitztem Mehl sämig gemacht. Oder es werden die Linsen nach einer Stunde Kochens abgegossen und mit frischem Wasser recht weich gekocht. Dann schneidet man ein Stück Speck und reichlich Zwiebeln in Scheiben, brät dies in Butter so lange, bis es schäumig wird, macht darin nach Verhältniß der Portion 1, 2—3 Löffel Mehl blaßgelb, rührt es mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce, gibt Essig, Salz, und Pfeffer hinzu, schüttet es zu den Linsen und läßt sie damit durchkochen.

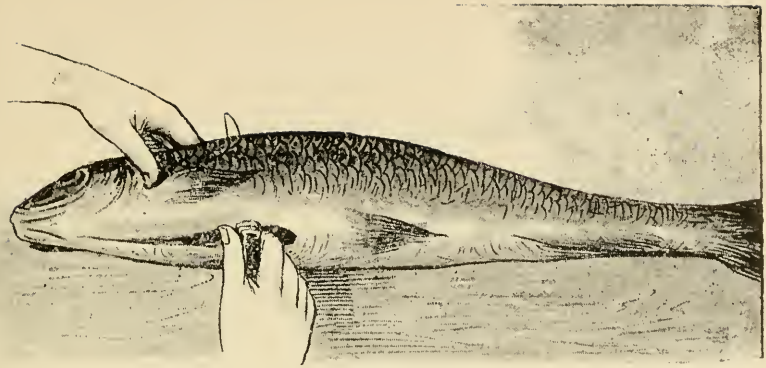
94. Reife Lima Bohnen (Lima Beans). Man bedeckt 1 Pint Lima Bohnen mit einem Quart kochendem Wasser, kocht sie ½ Stunde, gießt die Hälfte des Wassers ab und gibt zu den Bohnen 1 Unze gesalzenes, fettes Schweinefleisch, fein gehackt, ½ Theelöffel gehackte Zwiebel, ½ Theelöffel gehackte Petersilie; man läßt sie kochen, bis sie weich sind. Etwas

in einem Löffel Mehl verriebene Butter wird dazu gerührt. — Lima Bohnen, die noch nicht reif, aber doch ausgewachsen sind, werden, wenn ausgeschält und abgekocht, in 15—20 Minuten weich. Butter und Mehl zusammengeschwitzt und mit einigen Löffeln voll süßem Rahm der Brühe zugegeben, worin die Bohnen gekocht waren, machen eine gute Sauce, der man nach Belieben gehackte Petersilie beifügen kann.

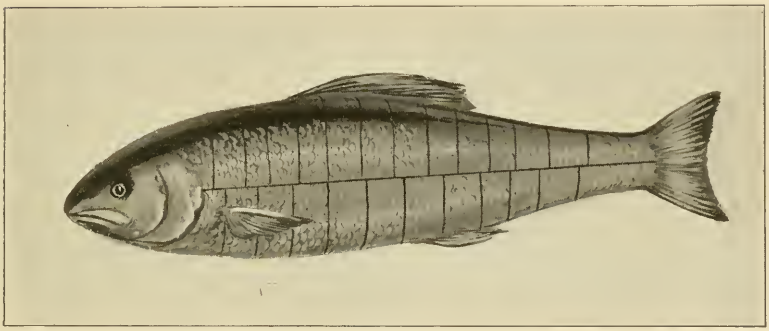
95. Gebackene Bohnen auf Boston Art (Boston Baked Beans). 1 Quart kleine weiße Bohnen wird sorgfältig verlesen und über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht. Am Morgen gießt man das Wasser ab und stellt die Bohnen mit frischem, kaltem Wasser auf das Feuer, kocht sie etwa 30 Minuten und gibt sie auf einen Durchschlag zum Ablaufen. Dann legt man in ein irdenes tiefes Geschirr (am besten von braunem Steingut) einige Scheiben von gesalzenem Speck und darauf die Bohnen mit 2—3 Löffel Sirup und 1 Löffel angemachtem Senf, mittenhinein legt man etwa 1 Pfund gesalzenen Speck, sodaß er etwas über die Bohnen hervorsteht, gibt auch etwas Salz und Pfeffer dazu. Dann bedeckt man dies ganz mit kochendem Wasser und stellt die Backschüssel 6 Stunden oder länger in einen mäßig heißen Backofen. Heißes Wasser wird zugegeben, wenn es nötig ist. Ein Deckel wird über die Schüssel gelegt und erst in den letzten 2 Stunden abgenommen, so daß Bohnen und Speck oben über braun werden. Dies ist das richtige Yankee-Gericht für das Sonntags-Frühstück. Es wird dann am Samstag schon gekocht, die ganze Nacht im Backofen gelassen und erst am Morgen gebräunt. Es wird in der Backschüssel aufgetragen. — Statt Schweinefleisch kann man auch gesalzenes Rindfleisch nehmen, oder auch die Bohnen ohne Fleisch, mit Butter, Pfeffer und Salz backen, und Schweinsrippen dazu braten. Lima Bohnen sind auch sehr gut gebacken.

96. Nachlese (Blindhuhn) (Gleanings), **ein westfälisches Nationalgericht.** Es wird ein Stück Schinken oder geräucherter Speck vorab gekocht. Unterdeß werden grüne Bohnen, welche schon etwas härtlich sein können, tüchtig gewaschen und auf einem Küchenbrett, indem man eine Handvoll zusammenfaßt, in kleine runde Stücke geschnitten, die vorher ausgeschoteten weißen Bohnen hinzugethan, reichlich halb so viel gelbe Wurzeln als grüne Bohnen in kleine Würfel geschnitten, gespült und theilweise bei jedesmaligem Durchkochen zu dem Schinken gegeben. Hat man Birnen, so gibt man einige geschälte, in Viertel geschnittene, und wenn das Gemüse beinahe gar ist, in vier Theile geschnittene Kartoffeln mit dem nötigen Salz nebst geschälten, in Stücken geschnittenen Aepfeln hinzu und läßt dies alles weich kochen. Darauf wird das Stück Schinken herausgenommen, etwas Mehl mit wenig Wasser angerührt, hinzugefügt und das Gemüse damit durchgeschwenkt. Blindhuhn muß recht sämig und saftig gekocht sein und von den Aepfeln nur einen etwas säuerlichen Geschmack erhalten. Wenn man zu wenig Aepfel oder gar keine hat, so wird das Mehl mit Essig angerührt. Falls die Bohnen etwas hart wären, wird es besser sein, sie vorab mit einem Stückchen Soda eine reichliche Viertelstunde abzukochen. — Zeit des Kochens 2—2½ Stunden.

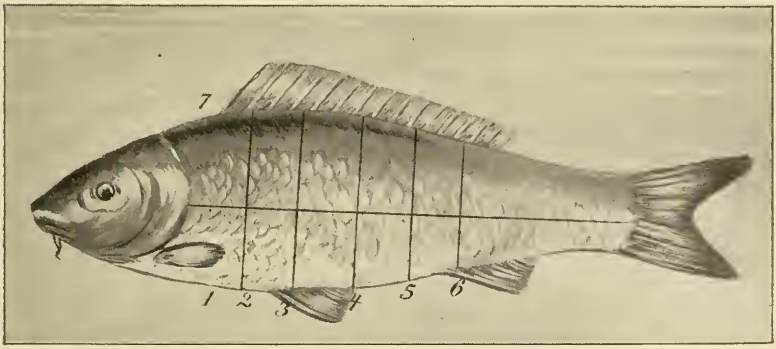
Beilagen: roher und gekochter Schinken, Bauchspeck.



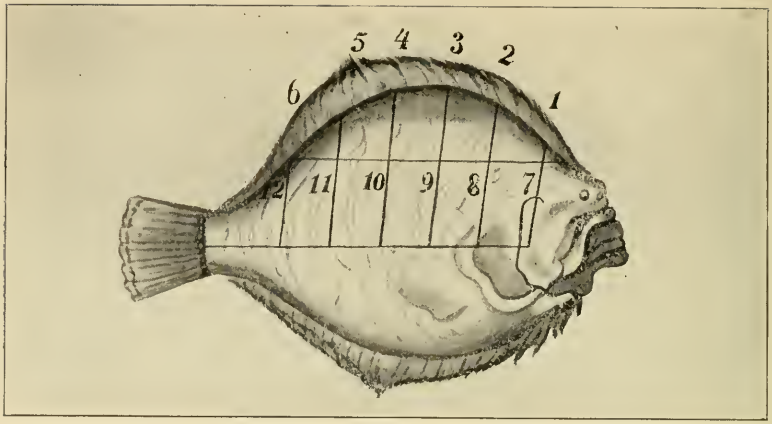
Abbild. 41: Teilen des Fisches — Deviding Fish.



Abbild. 42: Das Zerlegen des Lachses — Carving Salmon.

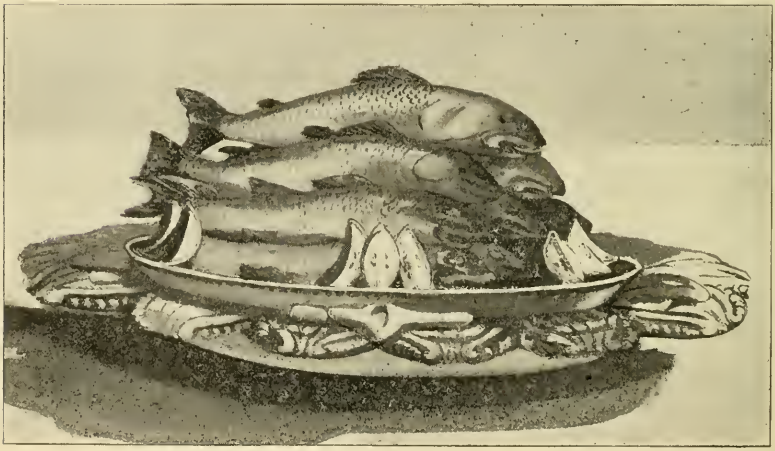


Abbild. 43: Tranchieren des Karpfen — Carving of Carp.



Abbild. 44: Tranchieren der Steinbutte — Carving Turbot.

Abbild. 45: Forellen, blau gesotten — Trout, boiled. (Seite 167.)



Abbild. 46: Gebackene Forellen — Fried Trout. (Seite 168.)

B. Kartoffelspeisen.

(Dishes of Potatoes.)

1. Kartoffeln zu kochen (To boil Potatoes). Beim Kochen der Kartoffeln wird oft gar zu wenig Sorgfalt angewendet, und doch ist eine schmackhafte Kartoffelspeise manchem lieber als ein feines Gericht. Jedenfalls hängt der gute Geschmack der Kartoffeln sehr vom saubern Schälen, reinen Waschen und zugleich vom guten Kochen ab. Es müssen dieselben von mittlerer und gleicher Größe ausgesucht, vor dem Schälen gewaschen, während des Schälens sogleich ins Wasser gelegt, darnach einigemal, und zwar zwischen den Händen tüchtig gewaschen, abgespült und bis zum Gebrauch mit frischem Wasser bedeckt, hingestellt werden. Alsdann schütte man sie auf einen Durchschlag, klares Wasser darüber und bringe sie in einem nicht zu kleinen unglasierten, besonders und nur dazu bestimmten Topfe, mit kochendem Wasser bedeckt, aufs Feuer. Frische Kartoffeln aber, auch Herbstkartoffeln, so lange sie noch nicht im Keller lagern, werden dadurch wohlschmeckender, daß man sie in kaltem Wasser aufsetzt, doch muß man sie rasch zum Kochen bringen. Das Salz muß sofort dazu gethan werden, wobei zu bemerken ist, daß frische Kartoffeln mehr Salz erfordern, als alte. Auch versäume man da, wo das Wasser Schaum hervorbringt, das Abschäumen nicht und koche die Kartoffeln zugedeckt weder übermäßig stark, noch zu langsam gar. Um das Garsein zu erproben, thut man wohl, sie einigemal zu versuchen; lassen sie sich mit einer Gabel leicht durchstechen, so sind sie gut; zerfallen dürfen sie nicht, noch viel weniger ungar auf den Tisch gebracht werden. Das Abgießen muß sorgfältig geschehen, so daß kein Wasser zurückbleibt. Man stelle darnach den Topf wieder einige Minuten zugedeckt aufs Feuer, nehme den Deckel ab, schwenke die Kartoffeln, damit die wässerigen Teile verdampfen, und decke sie dann zu. Besser aber ist es, sie sofort nach dem Verdampfen in einer erwärmten Schüssel bedeckt zur Tafel zu bringen, denn keine Speise verliert durch Stehen so sehr ihren guten Geschmack, als Kartoffeln. Das kürzere oder längere Kochen der Kartoffeln hängt von der Sorte, aber auch von der Jahreszeit ab; feine frische Kartoffeln bedürfen etwa 15—20 Minuten, es steigt bis zum April, wo man bis zu ¾ Stunde rechnen kann. Die in leichtem Sandboden gezogenen Kartoffeln sind die wohlschmeckendsten.

2. Kartoffeln mit verschiedenen Saucen (Potatoes with different Sauces). Sind die Kartoffeln wie im Vorhergehenden gekocht, so wird eine beliebige Sauce von Zwiebeln, Speck oder Petersilie ꝛc. darüber angerichtet und die Schüssel fest zugedeckt zur Tafel gebracht, oder es wird die Sauce dazu gegeben. Es passen besonders Rollen, Grilladen, Wurst, Fricadellen, gebratene Leber, Sauerbraten, Preßkopf, Sülze, Panhas, Hachee, Nierenschnitten, Würstchen von kaltem Kalbsbraten, kurz, was man hat.

3. Kartoffeln in säuerlicher Milchsauce (ein wohlschmeckendes Gericht) (Potatoes with Sour Milksauce). Kartoffeln von gleicher, mittelmäßiger Größe werden nach No. 1 weich gekocht und trocken abgegossen. Dann wird eine säuerliche Milchsauce über die angerichteten Kartoffeln vertheilt. Dieselbe muß angenehm säuerlich, und da gute Kartoffeln viel Sauce aufnehmen, sehr reichlich sein.

4. Kartoffeln, Schweinsrippe und saure Aepfel zusammen gebraten (Potatoes, Pork Ribs, and Sour Apples). Man setzt in einer etwas flachen Bratpfanne ein Stück Schweinsrippe zur Hälfte mit Wasser bedeckt und etwas Salz auf nicht zu starkes Feuer, deckt die Pfanne fest zu und läßt das Fleisch 1—1¼ Stunde mäßig kochen und gelblich braten. Alsdann nimmt man es heraus, belegt die Pfanne mit kleinen, rund geschälten Kartoffeln, streut ein wenig Salz darüber, legt die Rippe darauf und zwar die offene Stelle nach oben, füllt die Höhlung derselben mit geschälten, in 4 Teile geschnittenen sauren Aepfeln, gibt eine Tasse Wasser hinein, deckt die Pfanne wieder zu und läßt die Kartoffeln darin langsam weich und gelb braten, während man sie einmal umdreht. Dann legt man die Rippe mit den Aepfeln in eine tiefe Schüssel und garniert sie mit den Kartoffeln.

5. Schinken-Kartoffeln (Potatoes with Ham). Hierzu nimmt man das, was von einem gekochten Schinken nicht mehr in ordentliche Stücke geschnitten werden kann, setzt es mit wenig Wasser auf's Feuer, kocht es ganz weich und hackt es fein. Nach Belieben kann man mit dem Schinken auch einen Häring klein hacken. Unterdeß hat man Kartoffeln in der Schale mit Salz gekocht und abgezogen, wobei sie jedoch recht heiß gehalten werden müssen. Nun wird in eine Auflauf-Form oder Schüssel, welche dick mit Butter bestrichen ist, eine Lage Kartoffelscheiben gelegt, darüber Stückchen Butter, dann eine Lage Schinken nebst in Butter gebratenen Zwiebelscheiben, wieder Kartoffeln und so fortfahren, bis letztere mit Butter den Schluß machen. Sollte den Kartoffeln noch Salz fehlen, so wird unter Berücksichtigung des gesalzenen Schinkens beim Einschichten das fehlende durchgestreut. Bei Mangel an Butter kann feinwürfelig geschnittener, langsam ausgebratener Speck recht gut angewandt werden. Darauf wird die Form in einen heißen Ofen gesetzt, und wenn die Kartoffeln ganz heiß geworden sind, folgender Guß darüber vertheilt und etwas gestoßener Zwieback darüber gestreut: für 4 Personen 3—4 Eier, gut geschlagen, dazu etwa 3 Tassen Milch, Muskatnuß und etwas Salz. Man läßt die Form etwa ¾ Stunden im Ofen.

6. Härings-Kartoffeln (Potatoes with Herring). Die Kartoffeln werden hierzu in der Schale mit Salz gar gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten, jedoch so heiß als möglich gehalten. Unterdeß läßt man einige Zwiebeln mit nicht zu wenig Butter oder Speck gelb werden, gibt etwas Mehl hinzu, dann Wasser, etwas Salz, gestoßenen Pfeffer, wenig Essig, auch einige Lorbeerblätter, wenn man sie gerade hat, und wenn dies kocht, die ausgegräteten kleingeschnittenen Häringe und zuletzt die Kar-

toffeln. Sind solche gehörig durchgekocht und recht heiß, so wird etwas Sahne durchgerührt. Es muß dies Gericht recht saftig und nicht steif gekocht sein, wie das bei allen Kartoffelspeisen zu empfehlen ist.

7. Kartoffeln mit Zwiebeln gestovt (Potatoes stewed with Onions). Man nimmt dazu ganz kleine Kartoffeln von gleicher Größe, schält und wäscht sie recht rein. Zu einer Schüssel von mittlerer Größe rechnet man einen Teller voll Zwiebeln, legt diese lageweise mit den Kartoffeln, reichlich Butter, Salz und etwas Pfeffer in einen Topf, gibt so viel Wasser dazu, daß die Kartoffeln nicht ganz bedeckt sind, und läßt sie zugedeckt weich kochen. Nach Belieben kann man auch etwas Essig dazu geben. — Zeit des Kochens $\frac{3}{4}$ Stunde.

Beilagen wie zu Kartoffeln mit verschiedenen Saucen (No. 2).

8. Saure Kartoffeln (Sour Potatoes). Feingewürfelten Speck läßt man langsam ausbraten, oder gutes Fett recht heiß werden, macht darin reichlich feingeschnittene Zwiebeln gelb, rührt Wasser, Salz und wenig Pfeffer durch und kocht die Kartoffeln darin weich. Vor dem Anrichten gibt man denselben einen Geschmack von Essig und rührt, falls sie nicht sämig gekocht sind, etwas geschwitztes Mehl hinzu. Auch diese Kartoffelspeise muß schlank gekocht werden.

Beilagen wie im Vorhergehenden.

9. Gebratene Kartoffeln zum Gemüse anzurichten (Fried Potatoes to go with Vegetables). Ganz kleine, recht runde Kartoffeln von gleicher Größe werden geschält, gut gewaschen, in Wasser und Salz nur zur Hälfte gar gekocht und trocken abgegossen. Dann macht man sofort halb Butter und halb gutes Fett in einer oder zwei Pfannen, die vorher mit Salz gehörig ausgescheuert worden, auf mäßigem Feuer gelblich, legt die dampfenden Kartoffeln neben einander hinein, deckt die Pfanne fest zu, wendet die Kartoffeln, wenn die untere Seite gelb geworden, um und deckt sie so lange wieder zu, bis sie ganz weich sind, wo sie alsdann in offener Pfanne ringsum dunkelgelb, doch nicht bränzlich gemacht werden dürfen. Um die Kartoffeln glatt und ansehnlich zur Tafel zu bringen, darf man sie während des Bratens nicht mit einer Gabel umrühren und zerbröckeln; das Umwenden geschieht am besten mit einem Pfannenmesser. Beim Braten etwas Zucker über die Kartoffeln gestreut, gibt ihnen Glanz. Sollten aus Versehen die Kartoffeln statt halbgar weich gekocht sein, so lege man nur die ganzen, ja nicht die zerkochten Kartoffeln in die gelb gewordene Butter und brate sie in offener Pfanne gelb.

Wünscht man in der Schale gekochte Kartoffeln zu braten, die indeß längst nicht so milde und wohlschmeckend sind, so werden diese in Wasser und Salz gar gekocht, heiß abgezogen und möglich heiß in offener Pfanne bei öfterem Umrühren dunkelgelb gemacht. Werden die Kartoffeln zur beliebigen Zeit gekocht und abgezogen bis zur Zeit des Bratens hingestellt, oder werden übrig gebliebene, erkaltete Kartoffeln zum Braten verwandt, wie es häufig in Gasthäusern vorkommt, so wird man sie hart, fast ungenießbar finden. Ganz roh gebratene Kartoffeln werden vielfach allen andern vorgezogen, sie sind feiner und wohlschmeckender als alle andern.

Man wähle dazu ebenfalls kleine, recht runde Kartoffeln von gleicher Größe, lasse sie tüchtig gewaschen trocken ablaufen, brate sie anfänglich in einer zugedeckten Pfanne mit recht reichlich Butter gar und verfahre im Uebrigen damit wie vorstehend angegeben.

10. Kartoffelmus (Mashed Potatoes). Die Kartoffeln werden mit Wasser und Salz gar gekocht, rein abgegossen, fein gestampft und durch einen Durchschlag gerührt; dann mit Milch, oder halb Milch, halb kochendem Wasser so viel verdünnt, daß sie nicht zu steif werden, mit Butter durchgekocht, glatt angerichtet und mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln oder feingestoßenem, in Butter gelb geröstetem Zwieback oder brauner Butter, oder feingewürfeltem, gelb gebratenem Speck dick bestrichen. Es paßt jedes säuerlich gekochte Fleisch dazu, vorzüglich auch Preßkopf, Sülze, saure Rollen. Zugleich ist solches ein angenehmes Gericht zu Sauerkraut.

11. Kartoffelbrei (Mashed Potatoes). Zu einem Pint heiße gekochte Kartoffeln gibt man 1 Eßlöffel Butter, ½ Theelöffel Salz, ebensoviel Pfeffer, und genug Milch zum Anfeuchten. Die Kartoffeln werden in demselben Topfe zerstampft worin man sie kochte, dann mit einer Gabel geschlagen, bis sie leicht sind, und in heißer Schüssel aufgetragen.

12. Gestovte Scheiben-Kartoffeln (Sliced stewed Potatoes). Die Kartoffeln werden hierzu mit der Schale gekocht, abgezogen, noch heiß in thalerdicke Scheiben geschnitten und zugedeckt. Unterdeß wird ein reichliches Stück Butter heiß gemacht, fein geschnittene Zwiebeln darin durchgeschmort, Pfeffer und Salz und soviel Bouillon hinzugegeben, daß es eine nicht zu kurze Brühe wird, in welcher man die Kartoffeln gut durchstovt. Dann werden einige Eidotter mit Essig durchgestovt, gehackte Petersilie hinzugefügt und die Kartoffeln damit durchgekocht.

Beilage: Cotelettes, Fricadellen, gebratene Rollen, Bratwurst, Panhas, heißgemachter Braten, Klopps.

13. Kartoffeln und Aepfel (Potatoes and Apples). Die Kartoffeln werden eine kleine Weile abgekocht, dann mit frischem kochendem Wasser und Salz gar gekocht und saure Aepfel, welche geschält, in Viertel oder Scheiben geschnitten, vom Kernhaus befreit und gut gewaschen sind, nebst Butter hinzugegeben. Nachdem die Kartoffeln und Aepfel ganz weich geworden, werden sie fein gestampft und sollte das Mus zu trocken sein, mit Milch gut durchgekocht. Es gehört hierzu mehr Butter, als zu jeder andern Kartoffelspeise. Wünscht man dies Gericht aber besonders schmackhaft zu bereiten, so koche man die Kartoffeln allein weich, stampfe sie nach dem Abgießen ganz fein, rühre kochendes Wasser, Apfelmus und reichlich Butter hinzu und lasse es gut durchkochen. Die Schüssel mit feingestoßenem, in Butter gelb gebratenem Zwieback dicht bestreut, macht dies Gericht noch wohlschmeckender und feiner. Man kann zu dieser Speise auch etwas gestoßenen Zucker und eine Obertasse voll fein geschnittenen, ausgebratenen Speck, worin eine feingehackte Zwiebel gelblich geschwitzt ist, dazu geben und durchrühren.

Beilagen: Hasenbraten, Sauerbraten, Kalbsbraten, Cotelettes, gebratene Ente, frische Rindfleischwurst, frische Schweinswurst, gebratene

Rollen, Panhas, Grilladen von Suppenfleisch, gebratene Leber, Hachee u. s. w. Pfeffer-Potthast, welcher häufig dazu gegeben wird, ist der Zwiebelsauce wegen höchst unpassend.

14. Kartoffeln und frische Birnen (Potatoes and fresh Pears). Dies Gericht wird nach vorhergehender Anweisung, am besten mit einem Stückchen magerem Speck, welcher selbstredend schon zur Hälfte gar geworden sein muß, andernfalls mit Fett und Butter gekocht. Die Birnen müssen beinahe gar sein, ehe man die Kartoffeln hinzugibt; beim Anrichten wird etwas Essig durchgerührt, doch so, daß die Kartoffeln nicht zu breiig werden. Anstatt Essig kann man auch einige saure Aepfel nach den Kartoffeln zu den Birnen geben. Dieses Gericht muß, wie alle Kartoffelspeisen dieser Art, schlank gekocht sein. Falls kein Speck darin gekocht ist, gebe man dazu, was man hat, säuerliches Fleisch ist dann am passendsten.

15. Feine Petersilienkartoffeln zu gekochtem Fisch (Potatoes with Parsley Sauce to serve with Fish). Feine kleine Salatkartoffeln werden geschält, in Salzwasser rasch gar gekocht, ohne daß sie zerfallen. Nachdem das Wasser rein abgegossen ist, schwenkt man die Kartoffeln mit reichlich frischer Butter und feingehackter Petersilie auf der Herdplatte in offenem Topfe und richtet sie gleich an.

16. Fein gebratene Kartoffelbällchen (Fried Potato Balls). Die Kartoffeln werden mit dem nötigen Salz weich gekocht, ganz trocken abgegossen und sehr fein gestampft, einige Eier, ein Stück Butter und ein wenig gute Milch, auch Muskatnuß durchgerührt, runde oder längliche Bällchen davon aufgerollt, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in Butter gelb gebraten. Eine angenehme Schüssel zu feinen grünen Blattgemüsen, auch Abends zum Salat.

17. Gewöhnliche Kartoffelbällchen (Plain Potato Balls). Die Kartoffeln werden nach vorhergehender Anweisung fein gestampft, oder übrig gebliebene geschälte und gekochte Kartoffeln kalt gerieben, mit etwas Milch und dem vielleicht fehlenden Salz durchgeknetet, runde Bällchen davon geformt und diese mit heißgemachtem Fett an beiden Seiten schön gelb gebraten. — Als Beilage zum Salat.

18. Kartoffelnudeln (Potato Noodles). Reichlich einen tiefen Teller voll geriebene Kartoffeln, die am vorigen Tage in der Schale mit Salz gar gekocht und abgezogen sind, 4 ganze Eier, 4 Löffel Sahne oder Milch, ebensoviel geschmolzene Butter und das vielleicht noch fehlende Salz. Die Kartoffeln schüttet man auf ein Rollbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, in welche man etwas Mehl thut, so auch die Eier, Sahne, Butter und Salz, verarbeitet dies zu einem Teig, in den man immer und so lange etwas Mehl streut, bis derselbe sich ziehen läßt und beim Durchschneiden sich keine Löcher zeigen. Dann rollt man kleine Stückchen davon auf, in Form langer Kartoffeln, läßt sie 8—10 Minuten in kochendem gesalzenen Wasser kochen, schüttet sie auf einen Durchschlag, und wenn sie abgelaufen sind, noch ganz heiß in eine mit Butter heiß gemachte Kochpfanne, worin man sie von allen Seiten gelb brät.

19. Kartoffelscheiben (Potato Slices). Die Kartoffeln werden geschält, tüchtig gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten. Dann gibt man nach Belieben nicht zu wenig, halb Schweineschmalz halb Butter in die Pfanne, oder man läßt gewürfelten Speck darin gelb werden, schüttet die Kartoffeln etwa 2 Finger dick hinzu, gibt das nötige Salz darüber, auch eine Tasse Wasser und deckt die Pfanne fest zu. Wenn die Kartoffeln auf nicht starkem Feuer gar und gelb geworden sind, so kann man sie nach Belieben anrichten oder mit einem Pfannenmesser umwenden und auch auf der andern Seite gelb werden lassen.

20. Kartoffeln in der Schale (Potatoes in Jacket). Man wählt Kartoffeln von etwa gleicher, mittlerer Größe, wäscht sie gründlich ab, läßt sie 1—2 Stunden in kaltem Wasser liegen, um sie aufzufrischen, und setzt sie dann mit kochendem Wasser zu Feuer, läßt sie 15 Minuten kochen und gibt dann 1 Eßlöffel Salz dazu (auf 1 Dutzend Kartoffeln), worauf man sie noch 15 Minuten länger kochen läßt. Dann gießt man jeden Tropfen Wasser ab, nimmt den Deckel vom Topfe, und schüttelt die Kartoffeln wo ein kalter Zug über sie hingeht. Darauf trägt man sie sogleich in sehr heißer Schüssel auf, die nicht bedeckt werden darf.

21. Kartoffeln in der Schale zu backen (Pellkartoffeln) (Baked Potatoes in Jacket). Recht gute Kartoffeln von mittlerer Größe werden sorgfältig rein gewaschen, gekocht, trocken abgegossen, im Backofen so lange gebraten, bis sie ganz weich geworden und Krüstchen erhalten haben. Sie werden mit kalter Butter gegessen.

22. Gebackene Kartoffeln (Baked Potatoes). Entweder bäckt man die Kartoffeln in der Schale oder sie werden abgeschält; in beiden Fällen dürfen sie nicht einer übermäßigen Hitze ausgesetzt werden, denn das ist verschwenderisch, da sie dadurch zum Theil verbrennen und ungenießbar werden. Während sie backen, sollte man sie öfter umwenden, und sie nicht zu nahe aneinander liegen lassen, im Ofen, oder in der Backpfanne. Wenn die Schalen daran bleiben, so sollten sie vor dem Backen besonders gut abgewaschen und abgebürstet werden. Sind sie geschält, so müssen sie in einer Pfanne mit etwas Fett gebacken werden, um das Verbrennen der Außenseiten zu verhüten. Man gibt sie gern zu gehacktem Fleisch so zubereitet. — Gebackene Kartoffeln sollten nie in fest bedeckter Schüssel aufgetragen werden, das macht sie zähe und klebrig. Man kann eine Serviette darüber decken, welche den Dunst entweichen läßt, und die Feuchtigkeit einzieht. Sie sollten gleich aufgetragen werden, nachdem sie gar sind; Kartoffeln von ziemlicher Größe muß man ¾ bis 1 Stunde im Ofen lassen, zum vollständigen Garwerden.

23. Gebackene Süßkartoffeln (Baked Sweet Potatoes). Man wäscht die Süßkartoffeln und schabt oder schält sie ab, dann werden sie der Länge nach in Hälften geschnitten worauf sie mit Dampf oder Wasser gekocht werden, bis sie beinahe gar sind. Das Wasser wird dann abgeseiht und sie werden in ein Backgeschirr, am Besten von irdener Ware, gelegt, mit Butter, Salz und Pfeffer darüber, auch werden sie dick mit Zucker be-

streut und dann hübsch hellbraun gebacken. Auch die bekannten Hubbard Squashes sind vortrefflich, auf diese Art zubereitet. Man kann auch die Kartoffeln in unbedecktem Topfe kochen lassen, bis alles Wasser verdunstet ist, und sie ganz breiig sind, dann werden sie auf obige Weise gebacken.

24. Gebackene Kartoffeln mit Bratwurst (Baked Potatoes with Sausage). Die Bratwurst wird in Butter mit feingeschnittenen Zwiebeln gelblich gebraten, aus der Pfanne genommen, ein Löffel Mehl in das Fett gerührt, danach gute Fleischbrühe, etwas Bratensatz, Salz und Pfeffer hinzugefügt. Dann gibt man die vorher in der Schale gekochten, abgezogenen, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und läßt sie ein wenig durchschmoren. Von diesen Kartoffeln gibt man eine Lage in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Weißbrod bestreute Form, legt die in fingerlange Stücke geschnittene Bratwurst darüber hin und gibt wieder eine Lage Kartoffeln darauf, bestreut solche mit geriebenem Weißbrot, gibt etwas geschmolzene Butter darüber und läßt dieses Gericht in einem Ofen etwa ¾ Stunde oder so lange backen, bis es eine gelbe Kruste bekommen hat, stürzt es alsdann auf eine Schüssel und gibt es zur Tafel.

25. Gefüllte Kartoffeln (Filled Potatoes). Von großen geschälten Kartoffeln schneidet man eine dicke Scheibe, höhlt sie dann aus und füllt sie mit folgender Farce, zu der man Reste jeglichen Bratens, am besten fetten Schweinebraten, benutzt. Man wiegt die Reste fein, vermischt sie mit einigen Eiern, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und geriebenem Weißbrot, füllt von dem Füllsel in jede Kartoffel einen Eßlöffel voll und bindet die abgeschnittene Scheibe mit einem Fädchen fest. Dann brät man diese Kartoffeln langsam von allen Seiten in reichlichem Fett gar und lichtbraun und gibt sie als vorzügliche Beilage zu grünen Gemüsen und Blattsalaten. Die ausgehöhlten Kartoffeltheile benutzt man anderweitig, gekocht oder gebraten.

26. Gebräunte Kartoffeln mit Braten (Browned Potatoes with Roast). Ungefähr ¾ Stunde, ehe der Braten aus dem Ofen genommen werden soll, schält man mittelgroße Kartoffeln, kocht sie fast gar, und legt sie dann in die Bratpfanne um den Braten, begießt sie zur selben Zeit mit dem Fleisch und läßt sie gleichmäßig braun werden. Sie werden dann mit dem Braten aufgetragen. Das theilweise Kochen vor dem Braten im Ofen wird von vielen Köchen für besser gehalten. Neue Kartoffeln sind sehr gut, auf diese Art bereitet.

27. Kartoffelröllchen (Little Rolls of Potatoes). Ein Pfund gekochte Kartoffeln werden gerieben, mit einem wallnußgroßen Stückchen Butter oder Fett vermischt und mit Mehl durchgeknetet bis die Masse sich ausrollen läßt. Es gehört viel Mehl dazu. Darauf hacke man ½ Pfund Braten oder andere Fleischreste mit einer Zwiebel fein und mische einen Eßlöffel Mehl und etwas Pfeffer und Salz hinein. Das Fleisch bringe man mit ½ Tasse halb Wasser, halb Sauce (eine pikante Sauce eignet sich besonders dazu) zum Kochen, indem man die Masse bis zum Dickwerden rührt, dann lasse man sie erkalten. Unterdeß wird der Kartoffelteig dünn ausgerollt, in ziemlich große Vierecke geschnitten, und auf diese etwas von

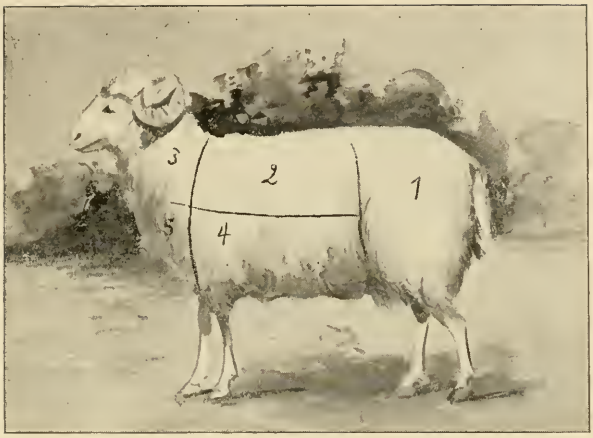
der Fleischmasse gelegt und zusammengerollt, indem man die Ränder und Enden fest aufeinander drückt. Die Röllchen werden in einem recht heißen Ofen gebacken, oder man schneide die Stücke etwas kleiner und backe sie in kochendem Fett. Sie sind auf beiderlei Art sehr zu empfehlen.

28. **Kartoffeln à la Lyonnaise** (Lyonnaise Potatoes). Gleichmäßig große Kartoffeln werden geschält, in Salzwasser nicht zu weich gekocht, dann abgegossen, in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und mit der nachfolgenden kochenden Sauce übergossen: 6 geschälte in kleine Würfelchen geschnittene Schalotten schwitzt man nebst 3 Theelöffel voll Mehl in ungefähr 5 Unzen Butter goldgelb, fügt dann etwas weißen Pfeffer, Salz, 3 Eßlöffel voll Essig und 1 gutes Pint Fleischbrühe hinzu, kocht die Sauce gut ein und seiht sie kochend über die Kartoffeln.

29. **Bohnen mit Kartoffelbrei** (Beans with Mashed Potatoes). Grüne Bohnen werden in ungefähr einen Zoll lange Stückchen geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Die Kartoffeln werden, nachdem sie weich gekocht sind, durch ein Sieb gepreßt und ein Stückchen Butter hinzugefügt. Dann läßt man Bratenfett in ein Töpfchen zergehen, fügt einen Theelöffel Mehl, Salz, Pfeffer und kräftige Bouillon hinzu, vermischt es gut und thut kurz vor dem Anrichten noch etwas Rahm daran.

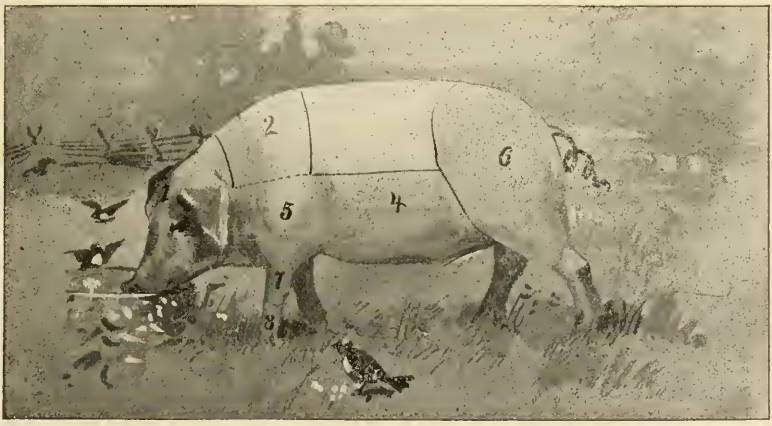
30. **Sauer-süße Bohnen mit Kartoffeln** (Sour-sweet Beans with Potatoes). Grüne Bohnen werden gewaschen und mit einem Bohnenmesser feingeschnitten. Dann läßt man Bratenfett in einer Kasserole zergehen, dämpft feingeschnittene Zwiebeln darin, fügt einen Theelöffel Mehl hinzu, dann kochendes Wasser oder Bouillon, Salz, Zucker, einige Pfefferkörner und ganze Kartoffeln. Danach schüttet man die Bohnen hinein und läßt sie 2—3 Stunden langsam kochen. Eine halbe Stunde vor Essenszeit thut man halbierte, rohe Kartoffeln daran, kocht sie weich und fügt dann noch etwas Essig dem Gemüse hinzu.

31. **Gericht von Fleisch und Gemüsen** (Boiled Dinner). Nachdem man ein Stück Fleisch gut gewaschen hat, setzt man es mit kochendem Wasser zu Feuer, so daß es reichlich mit Wasser bedeckt ist; wenn es wieder im Kochen ist, stellt man es zurück, so daß es nur langsam simmert, bis es beinahe gar ist, dann gibt man Gemüse dazu nach der Reihe wie folgt: Weißkohl in Viertelköpfen, mittelgroße weiße Rüben in Hälften und Kartoffeln ganz oder in Stücken. Die Kartoffeln müssen ½ Stunde vor dem Gebrauch geschält und in kaltes Wasser gelegt werden. Die Brühe sollte gut abgeschäumt werden, ehe die Gemüse zugegeben werden. Der Kohl muß etwa 1 Stunde kochen, Rüben und Kartoffeln ½ Stunde. Das nötige Salz wird während des Kochens zugegeben. Um das Anbrennen zu verhüten, ist es gut, einen Suppenteller umgekehrt in den Boden des Kochtopfes zu legen; es sollte nämlich nicht zu viele Brühe auf der Speise sein, wenn sie für den Tisch fertig ist. Man gibt die Gemüse in separaten Schüsseln auf, zuletzt nimmt man das Fleisch heraus; die zurückbleibende Flüssigkeit gießt man über den Kohl. Statt Kohl und Rüben kann man auch Pastinaken nehmen, die ¾ Stunden kochen müssen.



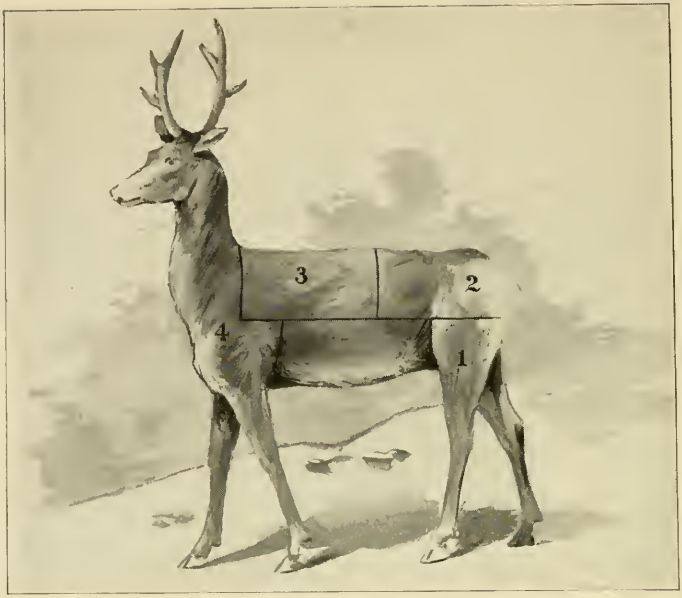
Abbild. 47: Zerlegung des Hammels — Deviding and Parts of Muttons.

1. Schlegel oder Keule — Leg; 2. Rücken — Saddle; 3. Hals — Neck; 4. Blatt — Shoulder; 5. Bruft — Breast.

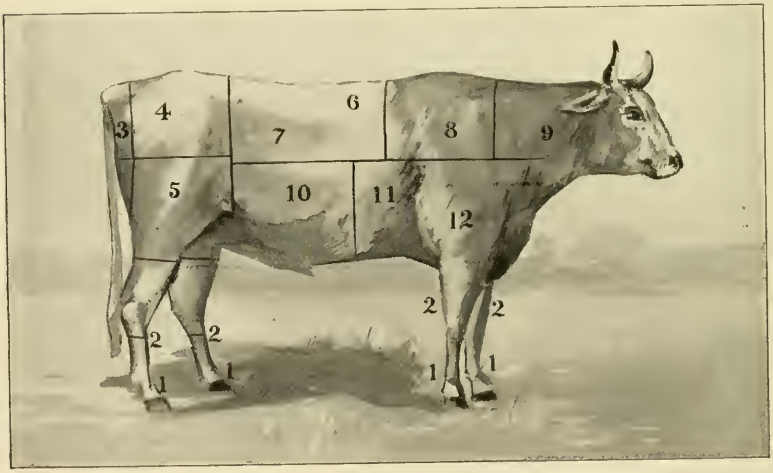


Abbild. 48: Einteilung des Schweins — Deviding and Parts of Pig.

1. Kopf — Head; 2. Hals — Shoulder; 3. Karree (Rippespeer) — Loin of Pork; 4. Bauch — Belly Bacon; 5. Blätter — Shoulder; 6. Schinken — Ham; 7. Eisbein — Shanks; 8. Fuß — Foot.



Abbild. 49: Einteilung des Hirsches — Deviding and Parts of Deer.
1. Keule — Leg; 2. Hinterziemer — Hind Saddle; 3. Vorderziemer — Front Saddle; 4. Blatt — Breast.



Abbild. 50: Einteilung des Rindes — Deviding and Parts of Beef.
1. Füße — Feet; 2. Hessen — Shanks; 3. Eckschwanzstück — Rump; 4. u. 5. Oberes und unteres Schwanzstück — Upper and lower Rump-piece; 6. Englischer Braten — Loin of Beef with Beef Tenderloin; 7. Lendenbraten oder Filet — Filet or Loin of Beef; 8. Rippenstück — Rib Roast Beef; 9. Kamm — Neck; 10. Dünnungen — Flank; 11. Brust — Breast; 12. Blatt — Shoulder.

IV. Fleischspeisen aller Art.

(Meats of all Kinds.)

1. Allgemeine Regeln bei der Zubereitung des Fleisches.

(General Rules for the Preparation of Meat.)

1. Die rechte Zeit des Gebrauchs des Fleisches. Ochsen- oder Rindfleisch zu Braten (auch Hammelfleisch) muß im Sommer einige Tage an einem kalten luftigen Orte hängen, im Winter bei nicht feuchter Witterung kann es bis zu 4 Tagen alt sein, wodurch es milder wird. Kalbfleisch entwickelt sich schneller. Zu Suppen, Klößen und Farcen aber ist das Fleisch frisch vorzuziehen. Man darf das frische Fleisch nur so viel waschen, als die Reinlichkeit es erfordert, nicht in's Wasser legen, weil dadurch zu viel Kraft verloren geht.

2. Klopfen des Fleisches. Bei Ochsen- und Rindfleisch, namentlich bei Roastbeef, Rindsbraten, sowie bei Zunge, Beefsteaks, Kalbs- und Hammelbraten ist das Klopfen sehr zu empfehlen, namentlich wenn das Fleisch nicht sehr gut ist, und zwar unmittelbar vor der Zubereitung. Zu dem Zwecke lege man das Stück auf ein Küchenbrett, nach Belieben in ein Tuch eingeschlagen, und klopfe es mit einem Klopfholz ganz gehörig, aber nur gegen den Faden des Fleisches, also an den beiden entgegengesetzten Seiten, wodurch dasselbe saftiger bleibt. Dann spüle und trockne man das Stück mit einem Küchentuche ab und verfahre weiter nach Angabe.

3. Kochen des Fleisches. Alles Fleisch, also auch gesalzenes und geräuchertes, wird am besten in kochendem Wasser auf's Feuer gebracht, indem dadurch der Saft weniger auszieht und zugleich ein früheres Weichwerden befördert wird. Was beim frischen Fleisch zur Suppe zu bemerken wäre, ist schon im Abschnitt Suppen No. 1 besprochen.

4. Zeit zum Weichwerden des Fleisches. Wie viel Zeit zum Weichwerden gehört, das muß das Alter des Fleisches, sowie die Größe des Stückes bestimmen, doch kann man sich ungefähr nach folgender

Angabe richten: Frisches Ochsen- oder Rindfleisch bis zu 3 Stunden, geräuchertes Rindfleisch oder ein ganzer geräucherter Schinken 3½—4 Stunden, Pökelfleisch, wenn es ein großes Stück ist, auch 3—3½ Stunden, Kalbfleisch 1½—2 Stunden, Hammelfleisch 2—2½ Stunden, ein Huhn 3 Stunden, junge Hähne (Küken) 1—1¼ Stunde, Tauben etwa ¾ Stunde, ein Schweins- oder Kalbskopf 2—2½ Stunden, ein Wildschweinskopf oft 5—6 Stunden, anderes Wild nach seiner Art.

5. Gewürze. Bei den Fleischspeisen ist zwar das übliche Gewürz bestimmt, doch lasse man es gewöhnlich so viel als möglich fehlen, besonders sei man sparsam mit dem Würzen des Pfeffers und der Muskatnelken, da häufiger Gebrauch derselben der Gesundheit nachtheilig sein soll.

6. Irdene Bratpfannen, häufiges Begießen, nicht zu starkes Braten. Die Zubereitungsweise der Braten ist zwar an Ort und Stelle angegeben, indeß sei im Allgemeinen hier bemerkt, daß besonders Hasen und Geflügel sehr an Wohlgeschmack gewinnen, wenn sie in irdenen Bratpfannen zubereitet werden. Zu weich gebratenes Fleisch ist saftlos, zu stark gebratenes trocken, unschmackhaft und gewiß auch schwerer zu verdauen. Ein Haupterforderniß zur Bereitung eines guten Bratens ist, das Fleisch bei gleich anfangs stärkerer Hitze von allen Seiten rasch rösten zu lassen, damit der Saft im Braten bleibt. Nachdem dies erreicht ist, muß die Ofenhitze bis zu Ende der Bratzeit vermindert werden. Sollte die Hitze von oben zu stark sein, ist es gut, ein Stück weißes Papier mit Butter bestrichen auf den Braten zu legen und solches dann mit dem Bratenfett zu begießen.

7. Behandlung eiserner Bratpfannen. Ist man auf eiserne Bratpfannen hingewiesen, die der größeren Haltbarkeit wegen viel billiger sind, so ist nothwendig darauf zu sehen, daß sie jedesmal nach dem Gebrauch ausgescheuert und ganz trocken an einen nicht feuchten Ort gestellt werden. Vor dem Gebrauche setze man sie mit kaltem Wasser auf's Feuer und wasche und trockne sie gut aus, man ist dann sicher, daß die Sauce keinen schmierigen, unreinen Geschmack erhält, welcher häufig durch unsaubere Pfannen entsteht.

8. Sauce. Auch sorge man bei den Braten für eine reichliche und recht kräftige Sauce; sie gibt den Fleischspeisen die beste Würze. Zur Zubereitung der Braten jeder Art ist säuerliche Sahne unvergleichlich, sie macht den Braten milder und die Sauce schmackhafter. Indeß ist Sahne ein sehr gesuchter Artikel, in manchen Städten gar nicht zu haben, wo dann die Köchin nur durch zeitiges Hinstellen von Milch sich aushelfen kann. In unvorhergesehenen Fällen kann man ein klein wenig süße Milch unter den Braten gießen, doch ja nicht zu früh und nicht bei zu starker Hitze, lieber öfter und nach und nach ein wenig, sodaß die Sauce die Farbe behält und nicht auf einmal zu hell wird. Beim Anrichten nehme man das Fett größtentheils von der Sauce, streue, falls kein Mehl zum Braunmachen desselben gebraucht wurde, etwas Mehl in die Bratenpfanne (für 6 Personen kann man bei einem Stück von 6—7 Pfund immerhin einen kleinen Eßlöffel nehmen) und lasse solches unter stetem Rühren gar werden. Als-

dann rühre man die nötige Quantität Wasser hinzu und das in der Pfanne sich Angesetzte los, um es mit der Sauce zu verbinden. Sollte die Sauce aus Versehen zu salzig oder zu dunkel geworden sein, so kann man sie mit etwas Milch verbessern, was ohnehin bei fehlender Sahne zu empfehlen ist. Eine gute Bratensauce muß reinschmeckend, kräftig, nicht salzig, gelbbraun und gebunden sein; bränzliche oder wässerige Saucen verderben die besten Fleischspeisen.

9. Erwärmen der Schüsseln. Zu allen Fleischgerichten, besonders zu Braten, müssen die Schüsseln erwärmt werden.

10. Fliegenschränke. Sobald die Fleischspeisen von der Tafel kommen, bringe man sie sogleich in die Speisekammer oder in den Keller, damit sie vor Schmeißfliegen geschützt sind. Sehr zweckmäßig und fast unentbehrlich sind die Draht- und Fliegenschränke, worin das Fleisch luftig steht und vor Fliegen bewahrt wird. Die stehenden Fliegenschränke sind den hängenden vorzuziehen.

A. Ochsen- oder Rindfleisch.

(Beef.)

2. Roast-Beef am Spieß gebraten (Roast Beef on a Spit). Zu einer vorzüglichen Zubereitung des Roast-Beefs überhaupt ist erstens gutes Fleisch, welches im Sommer 2—3, im Winter 4—5 Tage geschlachtet ist, eine Hauptbedingung; da dasselbe aber in heißer Jahreszeit leicht einen Beigeschmack erhält, so ist zu rathen, wenn man Gelegenheit dazu hat, einen Eiskeller zu benutzen, andernfalls den Braten so lange, als es dem Metzger möglich ist, am Stück zu lassen und ihn dann an einem kalten Orte, am besten in Zugluft, aufzuhängen. Zweitens muß das Stück kurz vor der Zubereitung von allen Seiten geklopft werden. Drittens gehört dazu eine aufmerksame Köchin, welche für geeignete Hitze und fleißiges Begießen sorgt. Man nehme zum Roast-Beef das Rippenstück, worunter der Filetbraten (Mürbebraten) liegt, von dem der größte Theil des Fettes entfernt worden ist. Nachdem es gewaschen, mit einem reinen Küchentuche abgetrocknet, nach No. 1 geklopft und mit etwas feingemachtem Salz bestreut ist (denn zu viel Salz macht die Braten zähe), wird der Mürbebraten mit Speck gespickt, das Roast-Beef an den Spieß gebracht und mit einer Spille befestigt. Dann wird dasselbe unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter und Nierenfett bei anfänglich starker Hitze, damit das Fleisch rasch röste, wodurch es saftiger bleibt, 2—3 Stunden gebraten, das wie lange, hängt von der Größe des Stückes und davon ab, ob man das Fleisch etwas roh zu haben wünscht. Bei einem Stück von 6—8 Pfund wird auf jedes Pfund ¼ Stunde gerechnet.

3. Roast-Beef im Ofen (Roast Beef). Bei der früheren mangelhaften Einrichtung der Kochmaschinen hatte der Spießbraten vor jeder

anderen Zubereitungsweise den Vorzug, und selbst in gegenwärtiger Zeit finden wir ihn nicht selten saftiger und milder, weil er weniger Aufmerksamkeit bedarf; indeß kann ein Ofenbraten ebenso gut gemacht werden. Es gehört ebenfalls das in No. 2 bemerkte Stück und dieselbe Vorrichtung dazu. Ferner lasse man zu einem großen Braten 1 Pfund dickes, festes Nierenfett über Nacht in kaltem Wasser ausziehen, schneide solches in kleine Würfel (man kann auch halb Nierenfett, halb Speck nehmen), lasse es in einer ganz sauberen Bratpfanne auf dem Feuer flüssig werden, lege das mit etwas feingemachtem Salz bestreute Roast-Beef (den Mürbebraten nach oben) hinein, gieße die Hälfte des Fettes darüber hin, stelle es offen in einen stark geheizten Ofen, damit es rasch zuröste und lasse es unter fleißigem Begießen, was beides sehr wichtig ist, weil dadurch der Austritt der Fleischsäfte verhindert und der Braten viel saftiger wird, resp. bleibt, demnächst etwas langsamer braten, ohne es umzulegen, viel weniger hineinzustechen, wobei späterhin, so oft es nötig ist, eine halbe Tasse kochendes Wasser seitwärts hinzugegossen wird. Das Fett muß hell bleiben und die Sauce einen feinen Geschmack erhalten; im übrigen wird auf die vorhergehende Nummer hingewiesen. — Das Nierenfett macht den Braten äußerst saftig und gewinnt solches so sehr an gutem Geschmack, daß man es wie Butter zu Gemüsen verwenden kann.

4. Roast-Beef im Topfe zu braten (Pot Roast). Man sehe No. 1 und nehme hierzu ein Stück vom sogenannten Binnerspalt ("Round") mit dem dicken Fettrand, vor allem nicht das sehnige Ende nach dem Beine hin, und behandle die Vorrichtung nach Nr. 2. Dann läßt man in einem passenden Topfe 1 Pfund festes, eine Nacht gewässertes und kleingeschnittenes Nierenfett oder die Hälfte Speck so lange braten, bis die Fettwürfel klar werden, legt den Braten hinein und läßt ihn unter häufigem Hin- und Herschieben, ohne hineinzustechen, von allen Seiten gelbbraun werden. Dann bedeckt man ihn mit einem Teil der Fettwürfel, gießt 1—2 Tassen brausend kochendes Wasser seitwärts hinzu, deckt den Topf rasch mit einem genau schließenden Deckel zu, damit die dadurch entstehenden Dämpfe den Braten durchdringen, stellt ihn auf einen Platz, wo er ununterbrochen, doch nicht stark brät, und beschwert den Topfdeckel mit zwei Gewichtsteinen oder Bolzen. So läßt man das Roast-Beef, je nach der Größe des Stückes, 2—2½ Stunden braten, während dasselbe in der Hälfte der Zeit einmal umgelegt wird, indem ins Fett, nicht ins Fleisch gestochen wird. Was bei der Zubereitung der Sauce zu bemerken wäre, ist in No. 1 mitgetheilt, eine Tasse saure Sahne macht sie besonders angenehm.

5. Roast-Beef im Topf zu braten auf englische Art (Pot Roast, English Style). Man nimmt von gutem Ochsenfleisch das mittlere Schwanzstück, läßt solches einige Tage alt werden, häutet es, entfernt alles Fett und klopft es tüchtig. Dann schneidet man etwa zwei Pfund Nierenfett in Würfel, läßt es in einem zum Fleische passenden Topf unter fortwährendem Umrühren bräunlich werden, nimmt die Fettwürfel heraus, legt das mit Salz und Pfeffer eingeriebene Fleisch hinein und brät es ringsum braun, indem man es mit einem kleinen eisernen Füllöffel stets

begießt. Nach einer halben Stunde wird der Braten herausgenommen, alles Fett abgeschöpft und die Sauce mit Bouillon oder Fleischextrakt zubereitet, wie es bei anderen Saucen geschieht.

6. Aufgerollter Braten (für eine große Personenzahl) (Rolled Roast). Man nimmt hierzu das ganze Rippenstück von einem jungen Ochsen, läßt die sämmtlichen Rippen ausschneiden und das Stück gut klopfen, reibt solches mit Salz, etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer ein, rollt es fest auf und umwickelt es mit einem ausgewässerten Bindfaden. Danach wird der Braten nach vorstehender Weise mit 2 Pfund frischem Nierenfett 3½ Stunden unter häufigem Begießen gebraten, mit der Sauce nach Abich. IV, No. 8, verfahren und mit verschiedenen Kompotts, Salat, oder auch zu braunem Winterkohl gegeben.

7. Filetbraten im Ofen (Beef Tenderloin). Derselbe wird entweder frisch gebraten oder eine Nacht in Essig gelegt, man entfernt Fett und Haut, spickt ihn wie Hasen in zwei Reihen und bestreut ihn mit Salz und Nelkenpfeffer. Dann setzt man ihn in einer irdenen Bratpfanne mit reichlich kochend heißer Butter in oder auf den Ofen und läßt ihn zugedeckt 1 Stunde nicht gar zu stark braten, während man ihn oft begießt und von Zeit zu Zeit, wenn die Sauce bräunlich wird, womöglich eine Tasse dicke Sahne, andernfalls Milch hinzugibt. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas Wasser zusammengerührt; sie ist gewöhnlich ohne Stärke durch die Sahne sämig genug.

8. Filetbraten auf englische Art (Zu empfehlen.) (Beef Tenderloin, English Style, (Good). Nachdem der Mürbebraten geklopft, Haut und Fett entfernt, mit feingemachtem Salz und etwas Pfeffer eingerieben, wird reichlich Butter in einer sauberen Bratpfanne auf dem Feuer sehr heiß gemacht, das Filet hineingelegt und bei guter Hitze unter stetem Begießen 15 Minuten offen gebraten und sogleich auf eine heiß gemachte Schüssel angerichtet. Die Sauce wird mit etwas kaltem Wasser zusammengerührt und zum Braten gereicht. Wünscht man derselben einen Geschmack von frischen Champignons zu geben, so können solche, gut gereinigt und gröblich gehackt (siehe I. No. 24), ohne weiteres einige Augenblicke in der Pfanne durchgeschmort werden. Alsdann läßt man eine Kleinigkeit Mehl darin anziehen und rührt etwas Wasser, auch nach Belieben einen Eßlöffel dicke Sahne hinzu. Um die Sauce kräftiger zu machen, mische man etwas Fleischextrakt durch, welcher messerspitzenweise angewandt wird. Ist das Gemüse um das Filet zierlich angerichtet, so wird die Sauce, die man mit noch etwas Sahne zusammenrührt und, wenn es nötig wäre, mit etwas Fleischextrakt kräftigt, durch ein Sieb über den Braten angerichtet.

9. Beef à la Mode (Schmorbraten) (Beef à la Mode). Ein Stück von 8—10 Pfund aus der Kluft — das sogenannte Blumenstück — oder von einem jungen Ochsen das Schwanzstück, wird geklopft, mit Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer eingerieben. Dann gibt man etwa 2—3 Unzen nach I. No. 66 zubereitetes Nierenfett in einen Topf; ist solches heiß geworden, wird das Stück mit einem Eßlöffel Mehl bestreut und hineingelegt, zuweilen hin-

und hergeschoben und, ohne in's Fleisch zu stechen, so lange gebraten, bis es von allen Seiten recht gelb ist. Nun wird so viel kochendes Wasser seitwärts hinzugegossen, daß das Fleisch reichlich zur Hälfte bedeckt ist, und solches, schnell fest zugedeckt und mit zwei Gewichtsteinen beschwert, langsam geschmort, nach Verlauf von 1½ Stunde umgedreht, 1 Obertasse voll gewürfelte saure Gurken oder frische mit 1 Löffel voll Essig nebst 4 Lorbeerblättern dazu gegeben, das Stück wieder zugedeckt und langsam weich geschmort, welches gewöhnlich 2—2½ Stunden erfordert. Dann richtet man das Fleisch an, nimmt das Fett größtentheils von der Sauce, rührt, wenn es zu dicklich wäre, etwas Wasser dazu, andernfalls ein wenig Stärke, gibt einige Löffel von dieser sämigen Sauce über das Fleisch und die übrige dazu. Wählt man das Beef à la Mode als Voressen, so kann man noch Trüffeln, Champignons und Kastanien dazu geben, übrigens dient es als Beilage zu verschiedenen Gemüsen, am besten sind jedoch Kartoffeln dazu, und bleibt dann das Fett zum Theil auf der Sauce. — Hat man keine Gurken zur Hand, so kann man anstatt dieser einige Citronenscheiben hinzufügen.

10. Sauerbraten (Sour Pot Roast). Zu einem Sauerbraten eignet sich ein gutes fettes Schwanzstück, auch ein Stück aus der Mitte des Binnerspaltes, in einigen Gegenden Blumenstück genannt, weil sich eine kleine Fettblume darin befindet. Man lege es im Sommer 3—4 Tage, im Winter 8—10 Tage in Biereſſig, welcher sich besonders zum Sauerbraten eignet und hierzu dem klaren Essig vorzuziehen ist. Doch gebrauche man ihn nicht roh, der Braten wird milder und wohlschmeckender, wenn der Essig mit dem Gewürz zum Kochen gebracht und kochend über das abgespülte Fleisch gegossen wird. Bei scharfem Essig gebe man etwas Wasser hinzu. Zu einem Stück von 5—6 Pfund kann man 4 Lorbeerblätter und 8 Muskatnelken rechnen. Da Zwiebeln in Essig hart werden, füge man sie erst bei der Zubereitung hinzu. Im Sommer muß das Fleisch, damit es vor Beigeschmack geschützt werde, ganz offen an einem kühlen Orte, im Fliegenschrank oder mit einer Drahtglocke bedeckt und öfter umgewendet werden, doch hüte man sich vor der schlechten Gewohnheit, dazu die Hand zu gebrauchen. Vor der Zubereitung wird der Braten, damit er saftiger werde, auf folgende Weise gespickt: Man schneide halbe fingerlange, nicht zu dünne Speckstreifen, wälze sie in einem Gemengsel von gestoßenem Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer, steche mit einem spitzen Messer allerwärts in's Fleisch, schiebe die Speckstreifen hinein und streue noch etwas Salz darüber, doch darf kein Braten stark gesalzen werden, viel Salz macht ihn zähe. Dann mache man in einem nicht weiten eisernen Topfe reichlich gutes Fett recht heiß und gelb, lege das Stück Fleisch hinein, lasse die entstehende Brühe offen rasch abdampfen und das Fleisch ringsum dunkelgelb werden, indem man dies im Fette öfters hin- und herschiebt und umwendet; es gehört dazu einige Aufmerksamkeit. Darnach streue man einen gehäuften Eßlöffel Mehl in das Fett, lasse es ebenfalls bräunen, gieße dann schnell so viel brausend kochendes Wasser seitwärts hinzu, als nötig ist, das Fleisch zu bedecken, und mache den Topf rasch zu, daß die Dünste nicht verloren gehen. Nach wenigen Minuten gebe man zu einem Stück

von 5—6 Pfund zwei kleine gelbe Möhren, 3—4 größere Zwiebeln und ein Stückchen Schwarzbrodrinde, auch, falls der Braten nicht schon sauer genug wäre, den Gewürzessig, worin das Fleisch gelegen hat, mache den Topf fest zu, beschwere den Deckel mit 2 Bolzen und lasse den Braten bei einmaligem Umwenden etwa 2—2½ Stunden langsam, aber ununterbrochen schmoren, wobei man zuweilen, ohne in's Fleisch zu stechen, solches aufheben und nötigenfalls auch etwas kochendes Wasser hinzugeben muß. Eine Tasse süße Sahne, in der letzten halben Stunde hinzugefügt, macht die Sauce sehr angenehm. Beim Anrichten lege man den Braten auf eine erwärmte Schüssel und stelle sie in den Ofen, bis die Sauce gemacht ist. Sollte diese zu sehr eingekocht und dicklich geworden sein, so verdünne man sie nötigenfalls mit Wasser, wäre sie nicht sämig genug, so füge man etwas Mehl hinzu, hätte sie zu viel Säure und wäre braun genug, so würde eine Tasse Milch gut sein. Dann rühre man sie scharf durch ein Blechsieb, lasse sie rasch zum Kochen kommen, gebe etwas davon über den Braten und die übrige reichliche Sauce dazu. — Möchte der Sauerbraten hauptsächlich zum Butterbrod bestimmt sein, so muß die Sauce kurz und darf nicht dicklich sein.

11. Sauerbraten auf andere Art (Sour Pot Roast in another Style). Das Fleisch wird statt Essig, mit frischer Wacke (Molken), welche mit Essig sauer gemacht worden, bedeckt. Wünscht man dasselbe etwa 8 Tage aufzubewahren, so ist es gut, im Sommer alle 2 Tage Wacke und Essig zu erneuern. Beim Gebrauch wird der Braten geklopft, mit Salz eingerieben, in Butter oder Nierenfett braun gemacht, so viel kochendes Wasser seitwärts hinzugegossen, als zum Garwerden erforderlich ist, was sich nach der Größe des Topfes und der Art des Garmachens richtet, ein Stückchen Zucker hinzugefügt, der Braten fest zugedeckt und mit Gewichtstücken beschwert, bei mäßigem Feuer weich geschmort, wobei derselbe einmal umgelegt wird. Die Sauce erhält durch längeres Kochen schon etwas Sämigkeit, doch kann man noch einen halben Eßlöffel Mehl eine Weile durchrühren und dann wie vorhergehend verfahren. Auch kann man diesen Braten nach dem Braunmachen mit süßer Milch braten, wodurch derselbe einen sehr angenehmen Geschmack erhält.

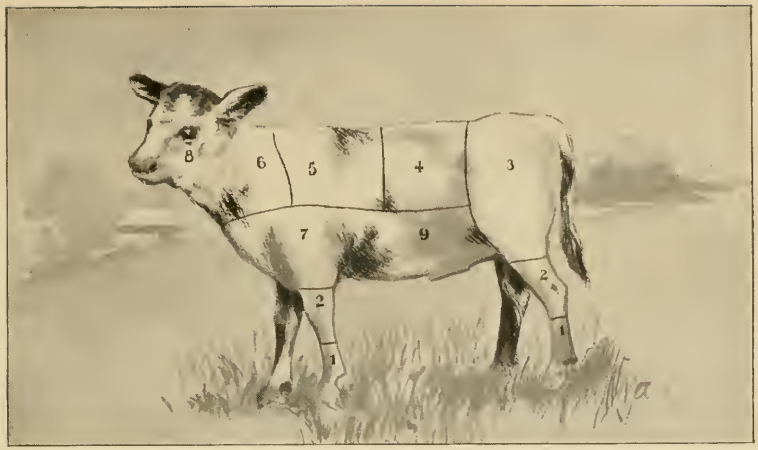
12. Sauerbraten wie Wild zubereitet (Sour Pot-roast prepared like Game). Man nehme das Stück wie zu einem gewöhnlichen Sauerbraten, etwa 6 Pfund schwer, lege es bis zu 6 Tagen in Biereſſig (siehe Sauerbraten No. 10), setze es mit ½ Pfund gewürfeltem, vorher ganz heiß gemachtem Speck, dem nötigen Salz und nach Belieben mit einigen frischen Wachholderbeeren aufs Feuer. Nachdem der Braten von allen Seiten unter öfterem Begießen gelb und zur Hälfte gar geworden, lasse man einen gestrichenen Suppenteller geschnittener Zwiebeln in dem Fett gelb werden, gieße alsdann nach und nach einen Suppenteller dicke saure Sahne hinzu und lasse das Fleisch im Ganzen etwa 2½ Stunden auf nicht zu schwachem Feuer schmoren, indem es häufig begossen und ohne hineinzustechen einmal umgelegt werden muß, wobei der Braten mit den Speckwürfeln bedeckt wird. Ist die Sauce zu viel verbraten, so rühre man beim Anrichten nach

dem Abnehmen des Fettes das sich am Topf Angesetzte mit 2 Obertassen Milch oder Wasser gehörig zusammen, lasse es gut durchkochen und richte den Braten an. — Wenn bei dieser Zubereitung für gutes Fleisch gesorgt ist, so wird man den Braten vorzüglich finden.

13. Ochsen- oder Rindfleisch wie Hasen zu braten (To prepare Beef like Hare or Rabbit). Der Mürbraten ist hierzu am besten; indeß kann auch ein Stück von 4—5 Pfund mitten aus der Klust wie zu Beefsteak dazu dienen. Man lasse es im Sommer in Rücksicht auf die Temperatur 2—3 Tage, im Winter 5—6 Tage alt werden, wasche und klopfe es nach No. 1 recht mürbe, drücke es wieder in Facon und spicke es in drei Reihen wie Hasen. Dann streue man etwas feines Salz darüber, mache es in reichlich Butter von allen Seiten dunkelgelb, gieße eine Tasse frische Milch hinzu und wiederhole dies so oft, als die Sauce, welche eine gelbbraune Farbe haben muß, eingekocht ist, während das Fleisch, fest zugedeckt, langsam aber ununterbrochen gebraten, häufig begossen und ganz mürbe geworden ist, wobei man auf etwa 2 Stunden rechnen kann. — Ein solcher Braten ist von sehr angenehmem Geschmack. Man kann hierbei auf 1 Quart Milch rechnen.

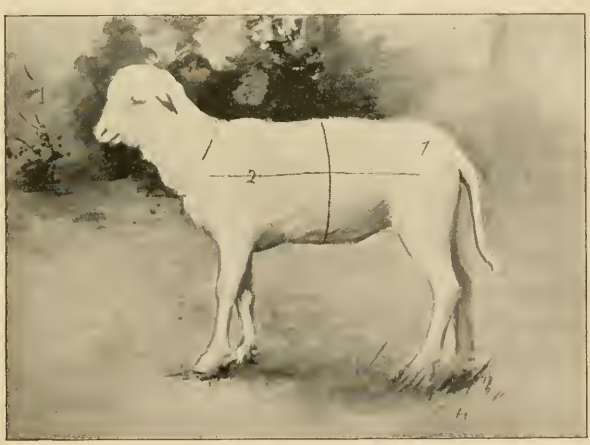
14. Rindfleisch in saurer Milch zu braten (Stewed Beef with sour Milk). Man nimmt ein Stück wie zum Sauerbraten, klopft es wie im Vorhergehenden recht mürbe und reibt es mit wenig Salz und Nelkenpfeffer oder mit etwas Pfeffer und Nägelchen ein. Dann macht man Butter und Speck oder Nierenfett gelbbraun, legt das Fleisch hinein und läßt es ringsum hellbraun werden, wobei man solches, um Anbrennen zu verhüten, öfters hin- und herschiebt. Hat es so eine gute Farbe erhalten, so gießt man öfter etwas dicke saure Milch hinzu, während man den Braten, fest zugedeckt, bei guter Hitze ununterbrochen so lange schmoren läßt, bis er milde geworden ist. — Auch kann man das Fleisch ohne zu klopfen vor dem Gebrauch im Sommer ohne Nachtheil 4 Tage, mit dick gewordener Milch bedeckt, aufbewahren. Das Stück werde, um es vor Schmeißfliegen zu schützen, mit einer Drahtstülpe, in Ermangelung mit einem Küchentuche zugedeckt und nach 2 Tagen, besser täglich, die Milch erneuert. Beim Gebrauch legt man das Fleisch, mit dem nötigen Salz bestreut, trocken in einen Topf, läßt die entstehende Brühe offen abdampfen, nimmt es dann heraus, bestreut es mit dem bemerkten Gewürz, macht es im Fett braun und verfährt weiter, wie gesagt worden. Beim Anrichten kann die Sauce, welche gelbbraun und sehr gerundet sein muß, nötigenfalls mit kaltem Wasser zusammengerührt werden.

15. Ochsen- oder Rindfleischbraten aufzuwärmen (To warm over a Beef Roast). Wenn der Braten in einem Stück aufgewärmt werden soll, so lege man ihn in die Bratensauce, sammt dem von der Sauce abgenommenen Fett, decke ihn so fest als möglich zu und setze ihn zeitig auf ein schwaches Feuer, damit er allmählich durchwärmt werde, was auf solche Weise wenigstens 1—1½ Stunde dauert und wobei ein fleißiges Begießen nicht zu versäumen ist. Zum Kochen darf der Braten nicht gebracht werden, es würde ihn zähe machen. — Soll derselbe in Scheiben geschnitten auf-



Abbild. 51: Einteilung des Kalbes — Deviding and Parts of Calf.

1. Füße — Feet; 2. Hessen — Shanks; 3. Keulen — Leg; 4. Nierenstück — Kidney Roast; 5. Kotelettstück — Rib Chops; 6. Hals — Neck; 7. Blatt — Breast; 8. Kopf — Head; 9. Bauch — Belly.



Abbild. 52: Einteilung des Lamms — Deviding and Parts of Lamb.

1. Hinterviertel: Keule und Nierenstück; 2. Vorderstück: Kotelettstück, Blatt, Brust und Hals.
1. Hindquarter: Leg and Kidney; 2. Forequarter: Chops, Shoulder, Breast and Neck.

gewärmt werden, so lege man diese in eine alte Gemüseschüssel mit schließendem Deckel oder in ein ähnliches Geschirr, gebe die Sauce nebst Fett darüber und stelle die Schüssel ½—¾ Stunde lang in einen warmen Ofen oder dahin, wo das Fleisch allmählich heiß wird, ohne zu kochen. Ein häufiges Begießen ist auch hier nothwendig.

16. Ochsenfleisch in Bier zu dämpfen (Beef stewed in Beer). Ein Stück Fleisch aus der Kluft von etwa 8 Pfund, welches je nach der Jahreszeit 2—4 Tage alt sein muß, wird stark geklopft, mit etwas Salz bestreut, in einen Topf auf einige Scheiben Speck, 2 Zwiebeln, 1 Möhre, Lorbeerblätter, Dragon und grobes Gewürz gelegt, halb Bier (welches nicht bitter sein darf) und halb Wasser darauf gegossen, so viel als nötig ist, das Stück bis reichlich die Hälfte damit zu bedecken, 1 Obertasse Essig, 1 Löffel Birnmus oder Sirup dazu gethan und fest zugedeckt, 3 Stunden geschmort. Beim Anrichten wird das Fett abgenommen, etwas Mehl an die Sauce gegeben, solche durch ein Sieb gerührt und das Fleisch damit angerichtet.

17. Beefstakes (Beefsteaks). Will man gute Beefstakes haben, so thut man gut, nur das Filet zu nehmen, wenn dasselbe schon ein paar Tage in der Luft gehangen hat. Es wird gehäutet, in zolldicke Scheiben geschnitten. Diese werden dann mit dem flachen Hackmesser etwas dünner geklopft, schön gerundet und dann in klar gekochte Butter getaucht. Wenn man sie braten will, läßt man in der Pfanne etwas Butter gelb werden, lege die Beefstakes hinein, setzt die offene Pfanne auf ein sehr starkes Feuer, wendet sie, ohne hineinzustechen, einmal um, damit der Saft nicht herausläuft. In 4—5 Minuten sind sie gut, was daran zu erkennen ist, wenn sie sich mit dem flachen Messer fest anfühlen; alsdann werden sie auf einer Schüssel angerichtet, mit Salz und Pfeffer bestreut, und die heiße Butter darüber gegossen. Die Beefstakes werden häufig mit Spiegeleiern gegeben: es kommt dann auf jedes 1 Ei, welches nach Belieben vorher rings umher glatt geschnitten wird. — Ein Haupterforderniß zur Bereitung eines guten Beefstakes ist, es auf beiden Seiten rasch rösten zu lassen, damit der Saft nicht heraustreten kann.

18. Gute Beefstakes von gehacktem Fleisch (Hamburg Steaks). Wo kein gutes Fleisch zu Beefstakes zu haben ist, da wird man nachstehender Art den Vorzug geben: Man nimmt zu 1 Pfund schierem magerem Rindfleisch 2—3 Unzen festes Nierenfett, schneidet es in Würfel, wobei Haut und Sehnen entfernt werden, hackt beides fein, formt davon 4—5 runde fingerdicke Beefstakes und bestreut erst dann, wenn sie gebraten werden sollen, beide Seiten mit etwas Pfeffer und dem nötigen Salz. Dann macht man in einer kleinen, sehr sauberen Pfanne ein Stückchen Butter oder halb Butter halb Fett kochend heiß, legt die Beefstakes hinein, läßt sie unter öfterem Hin- und Herschieben, ohne hineinzustechen, bräunlich werden, legt sie auf die andere Seite und verfährt damit ebenso. Dann richtet man sie schnell auf ein Schüsselchen an, gießt etwas kaltes Wasser in die Pfanne, rührt die Sauce, bis sie etwas sämig geworden, und gibt sie dazu. — Die Beefstakes dürfen nur einige Minuten braten, sie müssen

inwendig noch rötlich sein, ein längeres Braten entzieht denselben den Saft und macht sie hart. So auch würden sie zähe werden, wenn man sie gesalzen ungebraten bis zum nächsten Tage hinstellte.

19. **Rohe Beefstakes** (Raw Beefsteaks). Gutes Ochsen- oder Rindfleisch aus der Kluft wird mit dem nötigen Salz und Zwiebeln klein gehackt, mit gröblich gestoßenem Pfeffer gemischt und zum Frühstück gegeben.

20. **Beefstake** (Beefsteak). Man nimmt eine glatte Bratpfanne mit dickem Boden, brüht sie mit heißem Wasser aus und reibt sie trocken, setzt sie auf den Ofen, und wenn sie sehr heiß ist, reibt man mit einem Stück Zeug etwas Butter über den Boden. Darauf wird das Stake oder Cotelette hineingelegt, und erst auf der einen, dann auf der andern Seite braun geröstet, 3—4 Minuten, wenn man es inwendig noch rot haben will, oder länger, wenn es mehr gar sein soll. Das Fleisch wird dann auf eine heiße Schüssel gelegt, auf beiden Seiten mit etwas Salz und Pfeffer bestreut, und Butter darauf gestrichen. Heiß aufzutragen.

21. **Beefstake mit Zwiebeln** (Beefsteak and Onions). 12 nicht große Zwiebeln werden in dünne Scheiben geschnitten, und in Butter oder Fett, oder auch halb Butter, halb Schmalz braun gebraten. Das Stake wird wie in No. 20 zubereitet und man schüttet die Zwiebeln darüber, worauf man dies fest zudeckt und warm gesetzt 5 Minuten stehen läßt. Dann kann man es auftragen.

22. **Beefstake mit Austern** (Beefsteak and Oysters). Das Stake wird auf die gewöhnliche Art geröstet, auf Kohlen oder in sehr heißer mit Butter ausgestrichener Pfanne (skillet). Ein Quart Austern wird mit nicht zu viel Saft auf das Feuer gesetzt, wenn sie kochen, rührt man 3 Unzen Butter daran, verrieben mit einem Eßlöffel Mehl, läßt dies eine Minute aufkochen, bis es dick wird und gibt es über das Stake. Recht heiß aufzutragen.

23. **Gehackte Rindschnitten mit Senfsauce** (Beefsteak of chopped Meat with Mustard Sauce). Diese Beefstakes werden zubereitet wie die vorigen. Wenn sie angerichtet sind, wird 1 Löffel Senf, 1 Löffel saure Sahne und etwas kaltes Wasser zur Sauce gerührt und darüber gegeben. Besser ist jedoch, den Abfall vom Fleisch gehörig auszukochen und diese kräftigere Brühe statt Wasser zur Sauce zu benutzen.

24. **Geschmorte Beefstakes (sehr gut)** (Stewed Beefsteak). Ein Stück Ochsen- oder Rindfleisch, nicht zu frisch, aus der Mitte des Binnerspaltes, von 2 Pfund an, wird nach No. 1 so lange geklopft, bis es sich weich anfühlen läßt, mit etwas Pfeffer und nicht zu reichlichem Salz in Mehl gewälzt und in einem engen eisernen Töpfchen in reichlich kochender Butter oder in ganz reichlich frischem, heiß gemachtem Nierenfett ¾ Stunde, fest zugedeckt, langsam geschmort. Nun wird so viel stark kochendes Wasser hinzugegossen, daß das Fleisch nicht ganz zur Hälfte bedeckt wird, der Topf rasch fest zugedeckt, damit die Dämpfe das Fleisch milde machen, und noch ¾—1 Stunde langsam geschmort. Dann wird

das Fleisch in der Sauce zu gekochten Kartoffeln angerichtet. Möchte die Sauce nicht hinreichend sein, so kann man etwas Wasser hinzurühren, auch nötigenfalls dieselbe mit etwas zerrührter Stärke gebundener machen.

25. Escalopps mit Senfsauce (Escalopps with Mustard Sauce). Die Escalopps werden zubereitet wie Beefsteaks von gehacktem Fleisch. Sonst wie No. 18.

26. Feine Klopps (Fine Klopps). Man kann hierzu sowohl Rindfleisch als Schweinefleisch nehmen, ganz vorzüglich ist solches zu gleichen Theilen. Es wird möglichst fein gehackt und alles entfernt, was sich an Haut und Sehnen darin findet. Vom Abfall wird mit wenigem Salz etwas Bouillon gekocht und durch ein Sieb gegossen. Man rechne auf 5 Personen 1 Pfund gehacktes Fleisch, ¼ Pfund gute Butter, 2 Eier, ½ Pfund alte Semmel. Wenn der Zwiebelgeschmack nicht gescheut wird, so läßt man einige feingehackte Schalotten oder 1—2 Zwiebeln in der Butter weich kochen, schüttet sie zum Fleisch, gibt hinzu: die Eidotter, das Weiße schäumig geschlagen, etwas Pfeffer und Muskatblüte, das geriebene Weißbrod, ein wenig kaltes Wasser, das nötige Salz, wobei auf das in der Butter befindliche Salz gerechnet werde, mengt dies alles gut unter einander, formt daraus kleine Klöße, welche man in der Bouillon, die mit etwas Muskatblüte gewürzt ist, nur einige Minuten kocht, dann umwendet, wieder aufkochen läßt und herausnimmt. Sobald man inwendig kein rohes Fleisch mehr sieht, sind die Klopps gar und müssen dann rasch herausgenommen und zugedeckt werden. Man gibt zu der Brühe 2 Citronenscheiben, etwas geriebene Semmel, nach Geschmack auch einige feingehackte Sardellen und Kapern, legt die Klöße noch einmal in die sämige Sauce und richtet sie in derselben an. Die Klopps werden auch mit gekochten Kartoffeln gegeben. Sind die Klopps von Schweinefleisch gemacht, so bestreut man die Klößchen vor dem Kochen mit etwas geriebenem Weißbrod und kocht sie einige Minuten länger.

27. Polnische Srosi (Polish Srosi). Man nimmt recht schönes Rindfleisch und schneidet es in Scheiben. Dann bereitet man eine Füllung von geriebenem Schwarzbrod, feingeschnittenen Zwiebeln, englischem Gewürz und Salz und läßt dieselbe in Butter gelblich braten. Man thut nun einen Löffel voll Füllung in jede Scheibe, wickelt und bindet sie zusammen, bratet sie recht langsam in Butter an beiden Seiten braun, gießt dann langsam ein wenig Wasser hinzu und läßt es ganz, ganz langsam bei recht gelindem Feuer weich schmoren.

28. Pfeffer-Potthast (Peppered Ragout). Hierzu werden hauptsächlich die sogenannten kurzen Rippen genommen, solche in ½ Hand große Stückchen gehauen, in nicht zu reichlichem Wasser und nicht zu vielem Salz ausgeschäumt. Dann fügt man so viel klein geschnittene Zwiebeln hinzu, daß die Sauce dadurch sämig wird, gibt reichlich Pfeffer und Nelkenpfeffer (ungestoßen), einige Lorbeerblätter und späterhin auch einige Citronenscheiben hinzu. Sollte der Sauce, welche zwar ganz gebunden, aber nicht zu dicklich sein darf, auch nach Pfeffer und Citrone schmecken muß, noch

Sämigkeit fehlen, so kann man zuletzt etwas feingestoßenen Zwieback gut durchkochen lassen. Fleischklößchen, in klarer Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gekocht, beim Anrichten in's Ragout gelegt, machen dies Gericht noch angenehmer. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegeben.

29. Rindfleisch-Ragout wie Hasenpfeffer (Beef Ragout like Ragout of Hare). Es wird dasselbe ganz nach vorhergehender Vorschrift gekocht, jedoch gibt man statt Zwiebeln braungemachtes Mehl und kurz vor dem Anrichten etwas Birnmus, Zucker oder Sirup und soviel (etwa ½—1 Tasse) frisches Schweineblut mit Essig angerührt hinzu, daß das Ragout eine dickliche Sauce wie Hasenpfeffer erhält, die auch denselben Geschmack von Gewürz und Essig haben muß.

30. Gullasch (Guljas). Lummerbraten (Ochsen-Tenderloin) schneidet man in kleine Würfel. Dann läßt man Butter in einem Töpfchen braun werden, dämpft viele kleine feingeschnittene Zwiebeln darin, läßt darnach das Fleisch von allen Seiten anbraten, fügt dann Bouillon, Salz und roten Pfeffer hinzu, und läßt es 2—3 Stunden langsam dämpfen. Speck schneidet man in kleine Würfelchen und läßt sie dunkelgelb werden. Dieselben werden nebst abgebranntem Mehl, vor dem Anrichten dem Fleische hinzugefügt, und kurze Zeit damit gekocht.

Abgebranntes Mehl. — Man läßt Butter braun werden, fügt Mehl hinzu, und wenn dieses braun ist, drückt man es durch ein Sieb an den Gullasch.

31. Echt Ungarisches Gullasch (Genuine Hungarian Guljas). Zu diesem Gullasch wählt man gutes Ochsenfleisch von den hohen Rippen oder vom Blatt. Nachdem man 2 Pfund Fleisch sauber abgewischt hat, schneidet man es in beliebige Würfel, bratet dann ¼ Pfund in Würfel geschnittenen Speck bis die Würfel ganz braun werden, und nimmt sie dann aus dem Topfe. In dem Fette läßt man darauf ½ Zwiebel gelb braten, und dämpft damit das in Würfel geschnittene Fleisch nebst einer Messerspitze gestoßenem Kümmel so lange, bis die Sauce fast ganz eingezogen ist. Erst wenn das Fleisch fast ganz weich ist, gibt man in große Stücke geschnittene Kartoffeln dazu, die man vorher rasch blanchirt hat. Man koche dies fertig mit 1 Glaß Weißwein. Zehn Minuten ehe man den Gullasch zu Tisch gibt würzt man die Sauce mit Salz und Paprika (spanischem Pfeffer), und gibt etwas sauren Rahm dazu. Am Besten ist der Gullasch vom Lendenstück.

32. Braunes Ragout von kleinen Rindfleischklößchen (Brown Ragout with Meat Balls). Man nehme hierzu die Klößchen im Abschnitt Klöße. Zugleich lasse man ein Stück Butter sehr heiß werden, einige kleingeschnittene Zwiebeln darin schmoren, rühre verhältnißmäßig Mehl darin gelb und dieses mit Bouillon oder Wasser zu einer ganz sämigen Sauce, welche durch Braten- oder andere übrig gebliebene braune Sauce braun und kräftig gemacht wird. Nach Belieben kann man dieselbe mit etwas Pfeffer und Dill würzen. Vorher koche man die mit einem Eßlöffel glattgeformten Klößchen so lange in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser (was zur Sauce gebraucht werden kann) bis sie inwendig nicht mehr rot

sind, etwa 5 Minuten, lege sie dann ins Ragout und richte es mit einem Schüsselchen dampfender Kartoffeln an. — Klößchen in einer stark gebundenen Sauce gekocht werden nicht locker.

33. Feines braunes Ragout von Ochsenzunge (Fine brown Ragout of Beef Tongue). Da eine Zunge bald einen Beigeschmack erhält, so muß sie frisch gebraucht werden. Der aufstehende Knochen und das gelbe schwammige Fleisch wird davon abgeschnitten, die Zunge mit Salz und etwas Wasser tüchtig abgerieben und so lange gewaschen, bis alles Schleimige entfernt ist, in kochendem Wasser und wenig Salz ausgeschäumt und weich gekocht, wozu man auf 3—3½ Stunden rechnen kann. Das Garsein ist daran zu erkennen, daß sie sich mit einer Gabel leicht durchstechen läßt. Nach dem Kochen wird sie abgezogen, das lose Fleisch am dicken Ende entfernt, die Zunge in zwei Finger breite Scheiben geschnitten und die größeren Stücke einmal geteilt. Im übrigen richte man sich ganz nach der Vorschrift: Feines braunes Ragout von Hähnchen und Tauben, gegen das Ende dieses IV. Abschnittes, wobei selbstredend statt der bemerkten Geflügelbrühe, Zungenbrühe gebraucht wird. Für 12 Personen ist eine große Ochsenzunge hinreichend. — Man koche die Zunge wo möglich in einem großen Topfe, weil dann weniger Wasser nötig ist, und die Brühe also kräftiger wird. Auch gebe man beim Aufsetzen nur wenig Salz hinein. Das Einkochen macht die Brühe leicht zu salzig.

34. Auf andere Art (An other Style). Die Zunge nach vorhergehendem Verfahren behandelt, wird mit einer dicklichen Rosinensauce gestovt, wozu die Zungenbrühe gebraucht wird.

35. Auf andere Art (An other Style). Die Zunge wird, nachdem sie weich geworden, mit reichlich Zwiebeln wie Hasenpfeffer zubereitet.

36. Zungen-Ragout (Ragout of Tongue). Die gekochte Zunge wird in dünne Scheiben geschnitten, und kurz vor dem Essen in nachfolgender Sauce gewärmt. Man läßt ein Stückchen Butter zergehen und dunkel gelb werden, nicht braun, rührt soviel Mehl daran, als die Butter annimmt, fügt dann kräftige Bouillon, wenn nötig auch etwas Fleischextrakt, Citronensaft, Capern, Salz und Weißwein hinzu, zuletzt rührt man sie mit einigen Eidottern und saurem Rahm ab.

37. Weißes Zungen-Fricassee (vorzüglich) (White Fricassee of Tongue, excellent). Ist die Zunge nach No. 33 mit wenig Salz gekocht und in Stückchen geschnitten, läßt man reichlich Butter gelb werden, rührt darin 1 große feingeschnittene Zwiebel und 2 Eßlöffel Mehl gelb, gibt Zungenbrühe (die man ziemlich kräftig hat einkochen lassen), dazu, einige Citronenscheiben, deren Kerne entfernt, Muskatblüte, etwas feingestoßenen weißen Pfeffer, auch nach Gutdünken ½ Glas weißen Wein, und legt die Zunge in die kochende Brühe. Nachdem dieselbe ¼ Stunde langsam gekocht hat, wird sie angerichtet und mit kleinen runden Fleischklößchen, in übriggebliebener Zungenbrühe oder Wasser einige Minuten gekocht; indeß darf sie doch auch nicht zu weich werden. Dann wird die Sauce, welche recht sämig sein muß, durch ein Sieb gegeben, mit einem Eidotter abgerührt

und über die angerichtete Zunge gefüllt. Nach Belieben kann man dem Fricassee einen Geschmack von Sardellen geben, oder auch Champignons, nach I. No. 24 vorgerichtet, darin kochen; da aber Manche weder das eine noch das andere lieben und Niemand in dieser wohlschmeckenden Fleischspeise etwas vermissen wird, so bedarf es hierbei nicht des Weiteren. — Wünscht man bei einem größeren Gesellschaftsessen das Zungen-Fricassee am vorhergehenden Tage zu kochen, so kann dies ohne den geringsten Nachteil geschehen, doch gehört dazu, daß man solches 1½ Stunde in einem heißen Ofen entweder in einer alten Terrine mit schließendem Deckel auf einen Rost gestellt oder in fest zugedecktem irdenem Geschirr kochend heiß werden läßt, ein Durchrühren ist hierbei unnötig. Das Abrühren der Sauce mit einem Eidotter geschieht dann erst beim Anrichten.

38. **Gebratene Zunge als Beilage** (Fried Tongue as Relish). Nachdem die Zunge, wie es im Zungen Ragout No. 33 bemerkt ist, weich gekocht und abgezogen, wird sie gespalten. Dann steckt man einige Nelken hinein, bestreut sie mit Muskatnuß und etwas feingemachtem Salz, wälzt sie in gestoßenem Zwieback und brät sie in steigender Butter gelb, wobei sie jedoch nicht austrocknen darf, sondern ganz saftig bleiben muß.

39. **Zunge mit Sardellensauce** (Tongue with Anchovy Sauce). Diese wird nach „Zunge als Beilage" gebraten und eine recht gebundene Sardellensauce darüber angerichtet.

40. **Cotelettes von Zunge (eine angenehme Beilage)** (Cotelettes of Tongue). Die ganz weich gekochte abgezogene Zunge wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, die größeren Stücke getheilt. Dann schlägt man 1 Ei mit 2—3 Eßlöffel Wasser, wozu auch Citronensaft zu empfehlen ist, gibt etwas Muskatnuß hinzu, auch feingemachtes Salz, wenn's der Zunge fehlen möchte, tunkt die Scheiben hinein, wälzt sie dann in alten geriebenen Semmeln und brät solche in gelbgemachter Butter in offener Pfanne kroß und gelblichbraun.

41. **Eingesalzene Zunge zum Butterbrod und als Beilage (ganz vorzüglich)** (Salted Tongue for Sandwiches). Eine Zunge von schwerem Schlachtvieh wird zunächst gereinigt, wie es oben bemerkt ist. Dann nehme man 2 Unzen Salz, reibe dieselbe, nachdem sie mit etwas Salpeter ringsum angewischt, gehörig ein, streue etwas von dem übriggebliebenen Salz in den Steintopf, lege die Zunge darauf, den Rest darüber und lasse sie an einem kühlen Orte 10—14 Tage in der sich bildenden Pökel liegen, während man sie alle paar Tage umwendet. Zum Gebrauch wird die Zunge, am besten einige Tage vorher, mit kochendem Wasser auf's Feuer gebracht und so lange ununterbrochen gekocht, bis sie sich leicht durchstechen läßt, was in etwa 3½ Stunden der Fall sein wird. Nachdem alsdann die Haut abgezogen, wird sie in der vorher erkalteten Fleischbrühe aufbewahrt und nach jedem Gebrauch wieder hineingelegt, wodurch die Zunge bis auf den letzten Rest saftig bleibt. Wünscht man solche etwa im Winter längere Zeit aufzubewahren, so muß die Brühe in 8 Tagen aufgekocht werden.

42. Ochsenfleisch-Cotelettes (Beef Croquettes). 4 Teile schieres Fleisch ohne Sehnen, 1 Teil Nierenfett mit Salz, zusammen ganz fein gehackt, runde und platte Scheiben davon geformt, in einem Ei, worin Nelken und Muskatnuß gerührt, umgedreht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in steigender Butter einige Minuten wie Beefsteaks gebraten.

43. Gebratene Fricadelle von frischem Fleisch (Baked Fricadelle of fresh Meat). Dieselbe wird überaus fein und wohlschmeckend, wenn man dazu 1 Teil Rind-, 1 Teil Kalb- und 1 Teil durchgewachsenes Schweinefleisch fein hackt und dann zu 1½ Pfund Fleisch ¼ Pfund Butter nimmt. Kann man die Mischung nicht haben, so zerhackt man 1½ Pfund gutes Bollenfleisch mit ¼ Pfund Nierenfett oder frischem Speck ganz fein, gibt dazu 4 ganze Eier, Salz nach Geschmack, Muskatnuß, 3 Unzen gestoßenen Zwieback oder Weißbrod und 1 Tasse kaltes Wasser. Dies wird unter einander gemischt, rund oder länglich geformt, mit der nassen Hand recht glatt gemacht, mit Zwieback bestreut und mit dem Messer kreuzweis Streifchen darüber gezogen. Dann legt man die Fricadelle in steigende Butter, brät sie unter fleißigem Begießen im Ofen gelb, gießt nach und nach etwas kochendes Wasser an die Sauce, auch, wenn es sein kann, einige Eßlöffel dicke Sahne und läßt sie ¾—1 Stunde dunkelgelb, nicht braun braten. Umgewandt wird sie nicht. Man kann auch sogleich einige feingestoßene Wachholderbeeren in die Butter geben, ehe die Fricadelle hineingelegt wird.

44. Fricadelle (Fricadelle). 1½ Pfund sehr feingehacktes Fleisch mit gut 3 Unzen Fett, knapp 1 Unze Salz, 3 Muskatnelken, ½ geriebene Muskatnuß, 3 Eier, das Weiße etwas schäumig geschlagen, ½ Pfund gestoßener Zwieback, reichlich ½ Obertasse kaltes Wasser, ebensoviel geschmolzene Butter, wovon der Bodensatz zurückbleibt. Dies alles wird gehörig durchgeknetet, rund geformt und mit einem gestoßenen Zwieback bestreut, in einem irdenen Geschirr mit vorher heiß gewordener Butter zugedeckt 1 Stunde gebraten, während man die Fricadelle mit einem Schaumlöffel einmal umwendet.

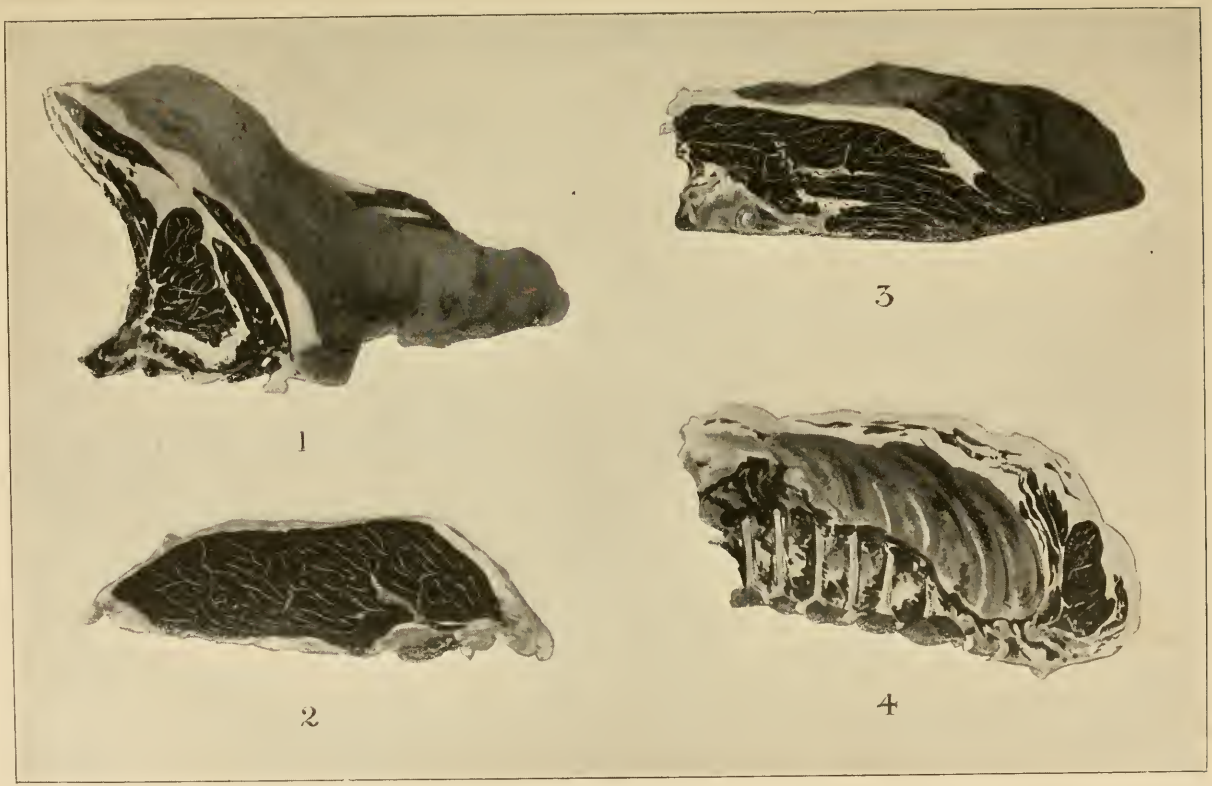
45. Gestovte Fricadelle (Stewed Fricadelle). Es wird diese nach No. 43 oder 44 zubereitet. Wenn sie in reichlich Butter gelb geworden ist, gieße man soviel kochendes Wasser hinzu, daß sie kaum zur Hälfte bedeckt wird, gebe einige Citronenscheiben, 1 Petersilienwurzel und 2 Stück Muskatblüten zur Sauce und lasse die Fricadelle fest zugedeckt ½ Stunde langsam kochen. Dann gibt man etwas feingestoßenen Zwieback an die Sauce, läßt sie gut durchkochen und rührt sie mit einem Eidotter ab. Auch kann man statt einer großen Fricadelle, Bällchen von der Größe eines Hühnereies aufrollen und übrigens auf angegebene Weise verfahren, wo man dann ein recht wohlschmeckendes Fricassee erhält. Doch müssen die Fricadellen, sobald sie inwendig nicht mehr roh sind, rasch vom Feuer genommen werden, was in 15, höchstens 20 Minuten der Fall ist. Es werden Kartoffeln dazu gegeben.

46. Fricadellen von gebratenem oder gekochtem Fleisch (Fricadelles of roasted or boiled Meat). Man nehme hierzu Ueberreste von

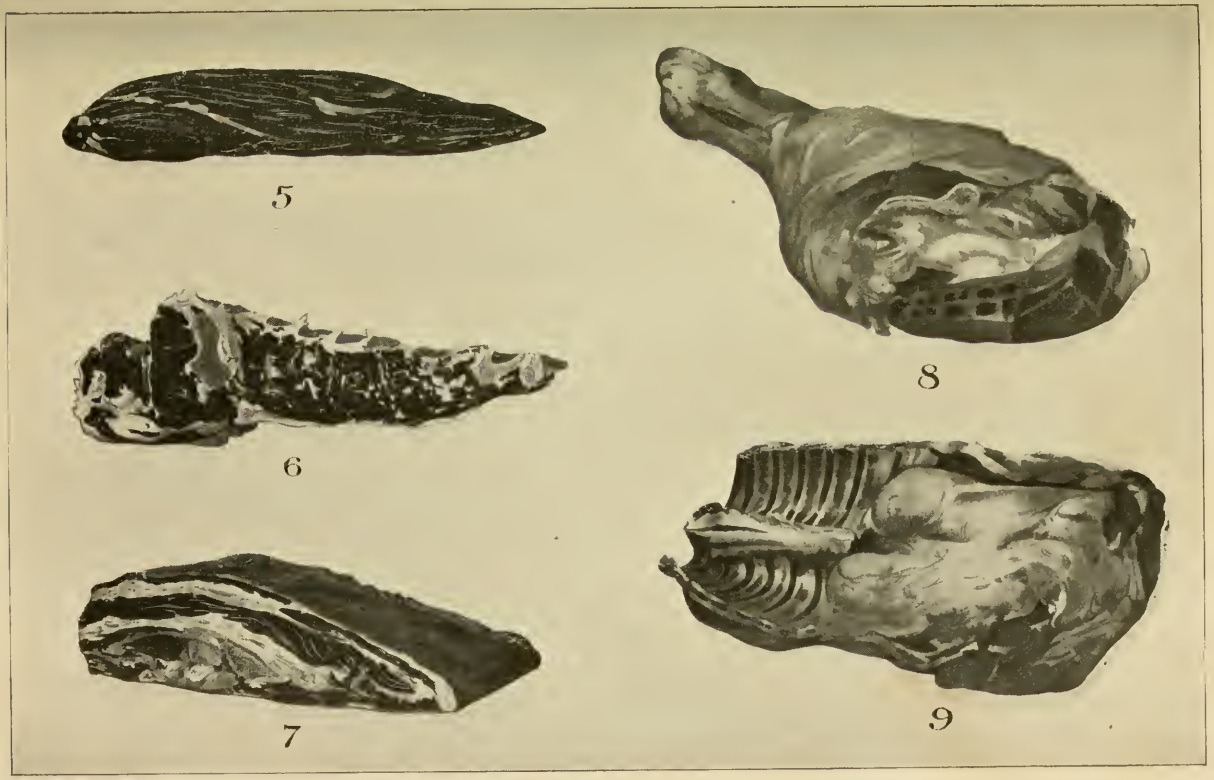
Fleisch, am besten von gebratenem, hacke sie mit einer Zwiebel oder mit Petersilie recht fein, rühre dazu einige Eier, Salz, wenig Nelken oder Muskat, etwas abgeschältes, geriebenes, in Butter gelb gemachtes Weißbrod, nebst Braten- oder übriggebliebener Fleischbrühe. Dann mache man hiervon eidicke Klöße, bestreue sie mit den gerösteten und feingestoßenen Krusten des Weißbrodes und brate sie in Butter gelb. Hat man gekochten Schinken, so kann man etwas durchs Fleisch hacken und dann weniger Butter nehmen. — In Ermangelung des Weißbrodes lassen sich auch hierzu einige gekochte kalte Kartoffeln gebrauchen, die auf einer Reibe gerieben werden.

47. Rindfleisch-Rouladen (Beef Roulades). Man schneidet das Fleisch (Roundsteak) in längliche Scheiben, und klopft dieselben tüchtig. Dann läßt man Butter in einer Pfanne braun werden, fügt Crackers hinzu, nimmt sie vom Ofen, thut noch feingeschnittene Zwiebeln, in Würfel geschnittenen Speck, Salz und Pfeffer daran, mischt es gut und bestreicht die Scheiben Fleisch mit dieser Masse, wickelt sie dann zu festen Röllchen auf, welche man mit einem Faden umbindet. Darnach läßt man in einer Pfanne Butter braun werden, dreht die Rouladen mit Mehl bestäubt darin herum, gießt Wasser hinzu und läßt dieselben 2—3 Stunden bei mäßiger Hitze schmoren. ½ Stunde vor dem Essen fügt man eine Tasse sauren Rahm zu der Sauce.

48. Geschmorte Fleisch-Rollen (Stewed Meat Rolls). Man klopft ein Stück Fleisch aus der Kluft, welches nicht zu frisch sein darf, schneidet es in längliche Scheiben, die man ebenfalls noch etwas mit einem Klopfholz, nicht mit einem Messer, klopft, bestreut dieselben nicht zu reichlich mit einem Gemengsel von feingestoßenem Salz, Nelken und Pfeffer, oder statt dessen mit einigen gestoßenen Wachholderbeeren, belegt sie mit dünnen Speckscheiben und wickelt sie zu festen Röllchen auf, welche man mit einem Faden umbindet. — Sehr fein werden die Rollen, wenn man sie mit folgender Mischung bestreicht: Mehrere hartgekochte Eigelb streicht man durch ein Sieb, verrührt sie mit 1 rohen Eidotter, 2 Löffel Tomatenbrei (oder saurer Sahne), wenig gewiegter Petersilie und einer geriebenen Schalotte mit Pfeffer und Salz zu einer Farce, mit der man die Rouladen bestreicht, bevor man sie mit einer Speckscheibe bedeckt. Danach läßt man in einem verhältnismäßig großen Töpfchen reichlich Butter gelb werden, dreht die Rollen in Mehl um und läßt sie dicht nebeneinander und fest zugedeckt auf nicht zu starkem Feuer, so lange es angeht, im eigenen Safte braten. Nach den ersten 5 Minuten wird die untere Seite nach oben gelegt. Dann gießt man seitwärts soviel kochendes Wasser an, daß die Röllchen stark zur Hälfte bedeckt werden, deckt den Topf schnell fest zu, beschwert den Deckel mit einem Bolzen und läßt sie, zurückgeschoben, bei ganz mäßiger Hitze, ohne den Topf zu öffnen, im ganzen ½ bis höchstens ¾ Stunde leise schmoren, da ein zu starkes und zu langes Braten die Rouladen trocken macht. Alsdann werden die Fäden mit einer Schere durchgeschnitten und entfernt und die Rouladen in ihrer dicklichen, braunen und kräftigen Sauce angerichtet. Sie geben eine angenehme Beilage zu feinen Gemüsen; auch können sie, wenn die Sauce etwas verlängert wird, mit Kartoffeln gereicht werden.



Abbild. 53: 1. Hohe Rippe oder Zwischenrippenstück. — Entre-côte — Rumpsteak or Chuck Roast Beef.
2. Schwanzstück oder Schwanzschale. — Top Round Beef, Rump or Buttock Piece.
3. Spannrippe oder Kamm. — Neck Beef, Breast of Beef or Brisket.
4. Rindsrippenstück oder Englischer Braten. — Rib Roast Beef.



Abbild. 54: 5. Vorbereitete Lende. — Beef Tenderloin or Dressed Loin of Beef.
6. Lende oder Lungenbraten. — Beef Tenderloin.
7. Fehlrippe oder Kochfleisch. — Plate Beef or End of Short Rib of Beef.
8. Kalbskeule oder Kalbsschlegel. — Leg Roast Veal.
9. Kalbsrücken. — Saddle Roast Veal.

49a. Gedämpftes Rindfleisch vom Schienbein (Stewed Beef from Shinbone). Man nimmt eine Scheibe von dem dünnen Ende des Schienbeines, wo die runde Oeffnung im Knochen ganz klein ist. Mit einiger Mühe behandelt, wird das Fleisch so weich und zart, wie vom Sirloin, Lendenstück. Man legt das Fleisch in einem Topf mit flachem Boden, gießt Wasser darüber, so daß es bedeckt ist, salzt, und läßt es auf dem weniger heißen Teil des Ofens stehen, 3 Stunden lang, aber ohne das es ins Kochen kommt. Wenn es dann ziemlich weich ist, so gibt man in kleine Würfel geschnittene Zwiebeln, weiße Rüben und Carotten dazu, stellt den Topf mehr nach vorne auf dem Ofen, und läßt Alles 1 Stunde ganz gelinde kochen. Man schiebt nun das Gemüse zur Seite, nimmt das Fleisch vorsichtig auf und legt es in eine Schüssel, häuft das Gemüse darauf und gießt dann die verdickte Brühe darüber.

49b. Eine andere Art (An other Style). Man nimmt 2½ Pfund Fleisch von dem dickeren Theil des Schienbeines, bräunt es mit Fett in einem Bratentopfe und wendet es um, wenn es auf einer Seite braun ist. Dann thut man es in einen Kochtopf, gibt genug kochendes Wasser dazu, um es zu bedecken, und auch eine große, mit Gewürznelken besteckte Zwiebel und eine in Stücke geschnittene gelbe Rübe (Carrot). Man läßt dies 4 Stunden langsam brodeln, dann nimmt man das Fleisch nebst Zwiebel und Carotte aus dem Topfe, schöpft das Fett von der Brühe, wenn zuviel daran ist, und verdickt sie mit Mehl, worauf man sie über das in eine große Schüssel gelegte Fleisch gießt.

50. Gedämpfte Rinderbrust (Stewed Brisket of Beef). Der Brustttheil mit dem harten Fett daran wird mit wenig Wasser in einem Kochkessel aufgesetzt, vor dem Aufkochen muß die Brühe gut abgeschäumt werden, dann gibt man Zwiebeln und einige gelbe Rüben (Möhren) dazu, nebst Pfefferkörnern. Alles sollte sehr gar gekocht werden. Dann nimmt man alle die flachen Knochen heraus und schöpft das Fett ab von der Brühe, die man noch ziemlich einkochen läßt. Das Fleisch wird dann aus dem Topfe genommen und warm gestellt, bis man folgende Sauce bereitet hat: Mit 1 Pint Brühe mischt man 1 Löffel Catsup, 1 Theelöffel gemachten Senf, Butter und Salz, rührt dann 1 Löffel Mehl dazu, läßt dies einige Minuten kochen und gießt es um das Fleisch.

51. Pilaf (Pilau). 1½ Pfund Rindfleisch (Stake) wird roh verhackt, dann auf dem Ofen in einer Pfanne mit Butter gebraten und dabei durchgerührt, so daß es wie Hash aussieht. Dazu gibt man, nachdem es gut durchgebraten ist, eine halbe Kanne Tomatoes, die vorher gekocht und durch einen Durchschlag gerieben wurden, ebenfalls etwas Salz und Pfeffer, nebst 1 Tasse gekochten Reis. Dies wird auf dem Feuer gut gemischt, dann gibt man es in eine Backpfanne und läßt es 2 Stunden backen. Es sollte sehr heiß gegessen werden, oder man kann es auch kalt werden lassen und in Scheiben aufschneiden. Statt Reis kann man auch Macaroni nehmen.

52. Suppenfleisch zu stoven, nach der Suppe mit Kartoffeln zu geben (To stew Soup Meat). Man setze das Suppenfleisch etwas zei-

liger als gewöhnlich aufs Feuer und schneide es, nachdem es weich geworden, in passende Stückchen. Dann mache man Butter gelb, lasse fein gewürfelte Zwiebeln darin gelbbraun werden, doch sei man achtsam, daß sie keinen bränzlichen Geschmack erhalten, gebe dann Mehl hinzu, mache unter stetem Durchrühren auch dies bräunlich und rühre es mit Suppenbrühe zu einer reichlichen und recht sämigen Sauce. Diese würze man mit einigen ganzen Nelken, Lorbeerblättern — nicht zu viel — etwas Pfeffer, füge das vielleicht noch fehlende Salz hinzu, lasse auf gelindem Feuer das Fleisch ½ Stunde in der Sauce schmoren und gebe derselben beim Anrichten einen Geschmack von Essig.

53. **Salat von übriggebliebenem Suppenfleisch** (Salad of cold Soup Meat). Die Zubereitung dieses Salates findet man unter den Salaten und kann derselbe sowohl zu jeder Art von grünem Salat und zu Kartoffelspeisen, als auch allein gegeben werden.

54. **Hachee statt Fleischwurst** (Hash with Rice). Man kocht ein etwas fettes Stückchen Rindfleisch in Wasser und etwas Salz, gut ausgeschäumt, in guter Brühe weich, entfernt alle Knochen und hackt es recht fein. Zugleich brüht man zu 1½ Pfund Fleisch ¼ Pfund Reis ab, kocht ihn mit der Rindfleisch-Bouillon weich und dick, macht Butter gelbbraun, rührt Fleisch, Reis, gestoßenen Nelkenpfeffer, Muskatnuß und das vielleicht noch fehlende Salz hinzu, läßt es gut durchschmoren und richtet es recht heiß an. Statt Reis kann man auch gute, frische Hafergrütze, in Wasser abgelöst, in Bouillon dick kochen, was ersterem nicht nachsteht. So ist auch altes geriebenes Weißbrod mit Bouillon sehr gut und um so mehr dann zu empfehlen, wenn man die Bouillon größtenteils zu einer Suppe anwenden möchte. Solch Hachee ist besonders zu Aepfelmus ein recht angenehmes Gericht. — Man kann in kalter Jahreszeit mehrere Portionen davon kochen, diese in Porzellan oder in einem gut ausgebrühten Steintopf offen stehend an einem luftigen Orte aufbewahren und beim Gebrauch recht heiß machen.

55. **Uebriggebliebenes Suppenfleisch mit Zwiebeln** (Remnants of Soup Meat with Onions). Man schneidet dasselbe mit dem Fett in dicke Scheiben, löst das nötige Salz in etwas Wasser auf, verteilt es über das Fleisch und wendet solches einmal um, damit es gehörig durchziehe. Unterdeß läßt man Butter oder Fett in einer Pfanne heiß werden, gibt reichlich kleingeschnittene Zwiebeln hinein und macht sie gelb. Dann legt man das Fleisch darauf, läßt es, zugedeckt, bei einmaligem Umwenden ebenfalls gelblich werden, richtet es an, macht rasch eine Kleinigkeit Mehl in der Pfanne vollständig gar, rührt es mit etwas Bouillon oder Wasser zu einer kurzen, sämigen Sauce und verteilt sie kochend über das Fleisch.

56. **Ragout von Suppenfleisch oder Braten** (Ragout of Soup Meat or Roast). Man schneidet das Fleisch in passende Stücke, macht Bratenfett oder Butter gelb, rührt 1—2 geschnittene Zwiebeln darin gelbbraun, sowie je nach der Portion 1—2 Eßlöffel Mehl, gibt Bouillon oder Wasser nebst Bratenbrühe, etwas Pfeffer und Nelken oder Nelkenpfeffer,

2—4 Lorbeerblätter und etwas abgeschälte, in feine Scheiben geschnittene eingemachte Gurken hinzu, läßt letztere weich kochen und das Fleisch in der Sauce ein wenig schmoren; dieselbe muß recht sämig sein. Wenn sie süßlich gewünscht wird, so kann man ½ Eßlöffel Sirup oder Birnmus durchrühren. — Soll Braten zum Ragout angewandt werden, so mache man die Sauce fertig, die Gurken darin gar, lege dann erst das Fleisch hinein und lasse es langsam heiß werden, nicht kochen, weil Braten durch Kochen zähe wird.

57. **Panhas zu braten** (*To fry "Panhas"*). Dieses so profitable als angenehme Gericht für einen täglichen Tisch kann zu jeder Zeit gemacht werden, und zwar sowohl von Rindfleisch als Schweinefleisch, selbst von gekochtem Suppenfleisch und einem zähen Braten, wobei dann reichlich Speck mit feingehackt wird. Da man den Panhas, wenn er lange genug gekocht ist, im Sommer an einem kühlen, luftigen Orte offenstehend 8, im Winter 14 Tage aufbewahren kann, so ist er zugleich als Aushülfe zu empfehlen. Nach dem Kochen wird er auf folgende Weise gebraten: Man macht Butter oder gutes Fett in einer Pfanne heiß, schneidet den Panhas in Scheiben von der Dicke eines kleinen Fingers, legt sie dicht neben einander und läßt sie unbedeckt auf beiden Seiten gelb und kroß braten, doch dürfen sie nicht austrocknen, müssen vielmehr inwendig weich bleiben. Man gibt den Panhas zu Kartoffelspeisen; besonders angenehm ist derselbe zu Kartoffeln mit Aepfeln oder Aepfelbrei.

58. **Frische Rindfleischwurst zu braten** (*To fry fresh Sausage of Beef*). Da beim Braten der Wurst der Darm sehr leicht reißt, so thut man wohl, dieselbe vorher ½ Stunde in einen Topf mit beinahe kochendem Wasser zu legen (kochen darf es nicht), damit sie darin durch und durch heiß werde. Dann rühre man Butter über Feuer dunkelgelb, lege die Wurst in eine recht heiß gemachte Schüssel und gieße die Butter darüber hin. Sie paßt ebenfalls vorzüglich zu Aepfelmus, doch auch Kartoffeln mit Aepfeln sind sehr gut dazu.

59. **Eingesalzene Brustkerne als angenehme Beilage zu Butterbrod und verschiedenen Gemüsen** (*Salted Brisket, to serve with Vegetables or Sandwiches*). Die Vorschrift hierzu ist im Abschnitt XX. zu finden und wird hier nur darauf hingewiesen.

60. **Pökelfleisch zu kochen** (*To boil Corned Beef*). Ist das Fleisch ohne weiteres mit Salz eingepökelt, so lege man es, je nachdem es mehr oder weniger salzig ist, eine Nacht oder einige Stunden in Wasser, setze es mit kaltem Wasser bedeckt auf's Feuer und lasse es etwa 3 Stunden langsam kochen. Zum Nachgießen muß man kochendes, kein kaltes Wasser nehmen. Fleisch, welches in einer zusammengesetzten Pökel gelegen hat, wird mit kochendem Wasser und etwas Salz auf's Feuer gebracht und darüber gesorgt, daß es weder aus dem Kochen komme, noch zu lange kocht, wodurch man einen faden Geschmack des Fleisches verhütet.

61. **Rauchfleisch zu kochen** (*To boil smoked Beef*). Dasselbe wird Abends vorher gut abgewaschen, was am besten mittelst eines reinen

Handbesens und einer Handvoll Weizenkleie geschieht, eine Nacht in Wasser eingeweicht, am andern Tage nochmals abgespült, mit kochendem Wasser bedeckt auf's Feuer gebracht und langsam 3—4 Stunden ununterbrochen gekocht. Nach dem Garsein kann man es fest zugedeckt noch ½ Stunde in der Brühe stehen lassen, wodurch es milder und saftiger wird. — Die Brühe kann vortheilhaft zu Graupensuppe benutzt werden. Um aber den Rest von Rauchfleisch saftig zu erhalten, lege man es in eine offene Terrine, die an einen kühlen Ort gestellt wird, wieder in die Brühe, welche man nötigenfalls nach einigen Tagen aufkoche.

62. **Geräucherte Zunge** (Smoked Tongue). Die Zunge wird Tag und Nacht eingeweicht, wie Rauchfleisch gekocht, zwischen zwei Brettchen mit einem Stein beschwert, nach dem Erkalten die Haut davon abgezogen und bis zum Gebrauch in der Brühe, worin sie gekocht ist, aufbewahrt. Durch das Pressen erhält sie eine bessere Form. Beim Gebrauch wird die Zunge in dünne Scheiben geschnitten, kranzförmig oder reihenweise auf eine Schüssel gelegt und mit Petersilie garnirt.

Eine angenehme Beilage zu verschiedenen jungen Gemüsen, als: Erbsen, Kohlrabi, Spinat, sowie auch zum Butterbrod.

B. Kalbfleisch.

(Veal.)

63. **Kalbsbraten im Ofen** (Veal Roast). Nachdem der Braten mit kaltem Wasser abgewaschen ist, läßt man ihn anfangs bei starker, dann bei mäßiger Hitze unter fleißigem Begießen, ohne ihn umzulegen, 1½ Stunde braten. Ein kleiner Braten aber sollte nicht über 1 Stunde im Ofen bleiben, weil er sonst zu weich und trocken würde. Zu verhüten, daß die Sauce zu braun, oder gar bränzlich werde, kann nötigenfalls zuweilen ½ Tasse Sahne oder kochendes Wasser hinzugefügt werden. Auch kann der Sauce durch etwas gute süße Sahne ein angenehmer Geschmack und schöne gelbbraune Färbung gegeben werden; man gieße sie ¼ Stunde vor dem Herausnehmen des Bratens hinzu. Ist derselbe angerichtet, so nimmt man etwas Fett von der Sauce, rührt das in der Pfanne sich Angesetzte mit etwas kaltem Wasser zusammen, wendet nötigenfalls etwas Stärke oder Kartoffelmehl an, versucht, ob Salz fehlt, und läßt die Sauce gut durchkochen.

64. **Kalbs-Rücken** (Saddle of Veal). Man nimmt den Rücken von der Keule bis zu Brust — schneidet an beiden Seiten die Rippen bis zur Hälfte weg und löst die Nieren aus — häutet und spickt ihn wie einen Hasen und brät ihn im Ofen mit reichlich Speck und Butter in 1—1½ Stunden gar, doch darf die Hitze nicht zu stark sein.

65. **Kalbsbraten im Topf** (Pot Roast of Veal). Man richte denselben vor, wie Kalbsbraten, mache in einem Topfe Butter und Fett kochend

heiß, füge nach Belieben auch einige Speckscheiben hinzu, lege den Braten hinein und lasse ihn offen an beiden Seiten gehörig gelb werden, während man ihn öfter hin und her schiebt, ohne darein zu stechen. Dann gieße man nach und nach einige halbe Tassen Sahne, in Ermangelung Milch, oder kochendes Wasser seitwärts hinein, decke den Topf fest zu und verfahre übrigens gleichfalls unter häufigem Begießen wie beim Braten im Ofen, auch muß wie bei diesem die runde Seite im Topfe nach oben liegen.

66. Nieren-Hachee zum Kalbsbraten (Kidney Hash with Veal Roast). Die gebratene Niere mit ihrem Fett wird fein gehackt, dann läßt man ein kleines Stück Butter mit einer gehackten Zwiebel gelb werden, Niere, Salz, Muskatnuß, einen Eßlöffel saure Sahne und einen halben Eßlöffel Senf darin durchkochen und gibt dieses mit gerösteten Brodschnitten zum Braten.

67. Gedämpfte Kalbsrippen (Stewed Calfs Ribs). Es gehört hierzu sehr gutes Fleisch. Man schneidet die Rippen glatt ab, klopft sie gehörig, aber nicht auseinander, so daß sie reichlich ½ Zoll dick bleiben, und hackt die Knochen zur Hälfte ab. Dann legt man sie in eine dick mit Butter bestrichene Schüssel, bestreut sie mit Salz, Muskat und gibt noch Butter, Citronenscheiben, etwas gestoßenen Zwieback und etwa zu 3 Pfund Fleisch ¼ Quart halb Wasser und halb Wein hinzu. Darauf wird die Schüssel fest zugedeckt, ein feuchtes Tuch darüber hingelegt und auf Kohlen ¼ Stunde geschmort.

68. Kalbsbrust zu füllen (To fill Breast of Veal). Man klopft die Brust, löst den Knochen aus, wäscht und trocknet das Fleisch, gibt die Füllung I. No. 10 in die Oeffnung, näht sie zu, reibt die Brust mit wenig Salz ein und setzt sie mit reichlich Butter, welche mit gutem Fett untermischt sein kann, bei ziemlich starker Hitze in den Ofen. Unter fleißigem Begießen lasse man sie 1¼ Stunde braten, während dem man nach und nach einige Tassen Sahne hinzugießt. Beim Anrichten vergesse man nicht, die Fäden herauszuziehen. Die Sauce wird mit etwas kaltem Wasser zusammen und sämig gerührt.

69. Gestovte Kalbsbrust als Voressen (Stewed Breast of Veal, Hors d'Oeuvre). Die Kalbsbrust wird gut geklopft, gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet, mit Salz gut eingerieben, mit etwas Mehl bestäubt und in kochend heißer Butter an beiden Seiten langsam gelb gemacht, während der Topf fest zugedeckt wird. Dann gieße man seitwärts so viel kochendes Wasser hinzu, daß das Fleisch zur Hälfte bedeckt wird, und füge eine kleingeschnittene Petersilienwurzel, auch nach Belieben eine Hand voll gut gereinigte Champignons oder 1—2 Untertassen voll Schwarzwurzeln hinzu. Man lasse dies etwa 1½ Stunden langsam schmoren, gebe ¼ Stunde vorher etwas gestoßene Muskatblüte, einige Citronenscheiben an die Sauce, auch, wenn sie nicht sämig genug sein möchte, etwas gestoßenen Zwieback, rühre beim Anrichten 1—2 Eidotter mit etwas kaltem Wasser hinzu und garniere die Schüssel mit Klößchen.

70. Kalbfleisch zu schmoren (Veal Stew). Eine Kalbskeule, Brust oder ein Stückchen von der Keule wird geklopft, blanchirt (siehe

Vorbereitungsregeln I.), mit einem Stück Butter, einigen Lorbeerblättern, Citronenschale nebst Citronenscheiben und etwas Salz in einen Granittopf gelegt, Wasser und Wein darauf gegossen und fest verschlossen auf ein nicht zu rasches Feuer gesetzt. Sollte die Brühe zu früh abkochen, so muß etwas kochendes Wasser dazugefügt werden. Darauf wird sie kurz und gelblich braun eingekocht, während man durch häufiges Rütteln das Fleisch vor Anbrennen schützt und mit der Sauce so lange begießt, bis sie sämig geworden ist.

71. Feines Kalbfleisch-Fricassee (Fine Fricassee of Veal). Man schneidet die Brust in kleine viereckige Stücke, und damit das Fleisch recht weiß werde, blanchirt man es auf folgende Weise: Nachdem solches mit kaltem Wasser gewaschen, wird es auf's Feuer gesetzt und vor dem Kochen in kaltes Wasser geworfen und abgetrocknet. So lege man die Stücke in einen Topf, worin reichlich frische Butter ganz heiß gemacht ist, und lasse sie bei einmaligem Umwenden, fest zugedeckt, etwa ½ Stunde langsam schmoren, aber nicht gelb werden, gieße dann so viel kochendes Wasser hinzu, als man Sauce zu haben wünscht, gebe auch Salz, in 1 Zoll lange Stückchen geschnittene Petersilienwurzeln und nach Belieben Champignons hinzu und lasse das Fleisch, fest zugedeckt, langsam mürbe, doch ja nicht zu weich kochen, wobei man auf etwa 1 Stunde rechnen kann. ¼ Stunde vor dem Anrichten kann Folgendes hinzugefügt werden: Midder (Kalbsmilch), halb gar gekochte Spargelköpfe, kleine Saucissen, einige Citronenscheiben, Muskatblüte und zum Sämigmachen der Sauce ganz fein gestoßener Zwieback. Beim Anrichten rühre man die Sauce mit 1 Eidotter ab, richte das Fricassee mit feinen Krebs-, Fleisch- oder Weißbrodklößchen, welche in gesalzenem Wasser gekocht sind, an und fülle die sämige Sauce darüber hin.

72. Feines Kalbfleisch-Fricassee mit Midderklößchen (Fine Veal Fricassee with Sweet Bread Dumplings). Man kocht ein feines Kalbfleisch-Fricassee ohne Midder und Saucissen, macht Midderklößchen, deren Vorschrift im Abschnitt Klöße mitgeteilt ist, kocht sie in Fleischbrühe und legt sie in das fertige Fricassee.

73. Kalbs-Fricassee mit Krebsen (Veal Fricassee with Crabs). Man koche das Fricassee nach vorhergehender Vorschrift, gebe aber statt der bemerkten Zuthaten ¼ Stunde vor dem Anrichten Morcheln, Muskatblüte und in Butter gelb geschwitztes Mehl hinzu, nehme alles Fett von der Sauce und lasse sie beim Hinzuthun von reichlich Krebsbutter noch ein wenig kochen. Beim Anrichten lege man vorgerichtete Krebsschwänze in die Sauce und rühre sie nach Belieben mit 1—2 Eidottern ab.

74. Kalbfleisch-Fricassee mit Blumenkohl (Veal Fricassee with Cauliflower). Man schneide aus der Brust oder dem Rippenstück kleine passende Stücke, schwitze sie mit etwas Mehl in heißgemachter Butter bei einmaligem Umlegen ¼ Stunde und gieße so viel kochendes Wasser hinzu, daß das Fleisch zur Hälfte bedeckt wird. Zugleich kocht man in kleine Stücke geschnittenen Blumenkohl in Wasser und Salz langsam gar und

legt ihn behutsam auf ein Sieb, damit das Wasser abfließe und derselbe ein schönes Ansehen behalte. Dann richtet man das Fleisch in der Mitte der Schüssel an, legt den Blumenkohl zierlich rings herum, die Blumen nach oben, und gibt über die angerichtete Schüssel die reichlich lange, kräftige und recht sämige Fricasseesauce.

75. Kalbfleisch-Fricassee auf andere Art (Veal Fricassee in an other Style). Eine feingehackte Zwiebel wird in reicher Butter gelb geschwitzt, das in kleine Stücke geschnittene Fleisch nebst etwas Mehl eine Weile darin geschmort, mit kochendem Wasser zur Hälfte bedeckt, Salz, ganzer Pfeffer, Nelkenpfeffer, 1 Lorbeerblatt und wenig in Würfel geschnittene Senfgurken, in Ermangelung einige Citronenscheiben hinzugefügt; das Fricassee darf davon nicht sauer, das Fleisch gar, aber nicht zu weich gekocht werden.

76. Ragout von gefülltem Kalbfleisch (Ragout of dressed Veal). Man schneidet aus einer Kalbskeule ungefähr 8 Pfund Fleisch, klopft es mürbe und schneidet es in handgroße Scheiben. Das Fleisch, welches abfällt, wird gebraten, mit Citronenschale kleingehackt, mit ¼ Pfund Sardellen gewürzt und mit 3—4 Eiern und etwas Weißbrod zu einer Farce gemacht. Dann werden die Stücke Fleisch damit gefüllt, mit einem Bindfaden umbunden und langsam gebraten. Zur Sauce nimmt man die Bratenbrühe, etwas Morcheln, etwas Kartoffelmehl oder Stärke und läßt das Fleisch darin noch einige Minuten dämpfen.

77. Gekochter Kalbskopf mit Sauce (Boiled Head of Veal with Gravy). Man wässert den ganz frischen Kopf von einem großen, gut gemästeten Kalbe, putzt ihn rein, schneidet die Oberlefzen, Ohren und Augen aus, bricht die unteren Kinnbacken ab, nimmt die Zunge heraus, weil sie dann besser weich wird, wäscht den Kopf, spaltet ihn und bindet denselben wieder fest zusammen. Darauf bedeckt man ihn mit Wasser, gibt Salz dazu, schäumt und läßt ihn mit ganzem Gewürz, grünen Kräutern, Zwiebeln und Lorbeerblättern weich kochen, welches ungefähr 2 Stunden dauert. Man kann ihn bis zum Anrichten in der Brühe liegen lassen. Dann legt man ihn auf eine Schüssel, nimmt den Bindfaden davon ab, biegt den Kopf auseinander, legt auf das Gehirn geriebenes, in Butter braun gebratenes Weißbrod, die gespaltete Zunge zu beiden Seiten, gibt etwas Sauce darüber und die übrige dazu. Die nötige Sauce ist unter „Saucen" (XV.) angegeben.

78. Kalbskopf-Sülze (Calfs Head Cheese). Kopf und Herz eines gut gemästeten, frisch geschlachteten Kalbes wird rein gewaschen, 1—2 Stunden gewässert, damit das Blut herausziehe, in einem glasirten Topfe reichlich zur Hälfte mit Wasser bedeckt, und mit etwas Salz klar abgeschäumt. Dann gibt man 2 Theelöffel Pfefferkörner, eben so viel Nelkenpfeffer hinzu, sowie auch 2 Lorbeerblätter, 3—4 Zwiebeln mittlerer Größe und so viel Essig, daß das Wasser säuerlich schmeckt. So lasse man den Kopf auf nicht zu grellem Feuer ganz weich kochen, mache das Fleisch von den Knochen und gieße die Brühe durch ein Sieb. Ganz erkaltet wird

das Fleisch in dünne Streifchen geschnitten, mit einem reichlichen Teil der vom Bodensatz klar abgegossenen Brühe und einer in Scheiben geschnittenen, nicht bitteren Citrone ohne Kerne noch ¼—½ Stunde gekocht. Die Sülze muß einen stark säuerlich gewürzigen Geschmack und, kalt geworden, so viel Konsistenz haben, daß man dünne, glatte Scheiben davon abschneiden kann; zu fest darf sie jedoch nicht sein. Kocht man mit Kopf und Herz einen Kalbsfuß, so kann man die sämmtliche Brühe zur Sülze nehmen, wodurch man eine größere Portion erhält. Ist dieselbe nun zum Ausfüllen fertig, so spüle mam eine Porzellanform oder verschiedene kleine Geschirre mit kaltem Wasser aus, schöpfe die Sülzenbrühe mit dem Fleisch, gleichmäßig vertheilt, hinein und stelle solche an den kältesten Ort. Beim Gebrauch wird das Fett von der Sülze mit einem Messer abgenommen, solche mit demselben an den Seiten gelöst und auf ein passendes Schüsselchen umgestürzt. Es ist dies eine sehr profitable und angenehme Beilage zum Butterbrod, Salat, Kartoffelspeisen und Wurzelgemüsen; auch mit einer Sülzensauce eine selbständige Schüssel. — Sollte man genötigt sein, die Sülze in einem eisernen Topfe zu kochen, so lasse man anfangs, um den Eisengeschmack zu verhüten, den Essig weg und denselben zuletzt etwa 5—10 Minuten durchkochen, ebenso auch die Citronenscheiben.

79. Braunes Kalbskopf-Ragout für den täglichen Tisch (Brown Calfs Head Ragout). Man kocht einen Kalbskopf, das Herz und, wenn man will, auch die Lunge recht weich, und schneidet dies alles in kleine Stücke. Dann bräunt man 2 gehackte Zwiebeln in Butter, gibt 2 Eßlöffel Mehl dazu, rührt es so lange, bis es gleichfalls bräunlich ist, füllt von der Brühe, worin der Kopf gekocht ist, dazu, gibt Rosinen oder Korinthen, Pfeffer, Nelken und Salz, 1—2 Löffel Birnmus oder Sirup und etwas Essig an die Sauce und läßt das Fleisch darin gut durchkochen. Die Sauce muß recht rund sein und einen säuerlichen, recht pikanten Geschmack haben.

80. Englisches Kalbskopf- oder Mockturtle-Ragout, hinreichend für 20 Personen (Mockturtle Ragout of Calf's Head, English Style). Ein ganz frischer, abgebrannter und gewässerter Kalbskopf und zwei Ochsengaumen werden in Wasser und Salz abgeschäumt, mit Schalotten oder Zwiebeln, Nelken, Pfefferkörnern und einigen Lorbeerblättern während 2—2½ Stunden gar gekocht. Der Ochsengaumen muß mindestens 2 Stunden vorgekocht sein, um mit dem Kalbskopf gar zu werden. Darauf wird das Fleisch in passende Stückchen geschnitten, ½ Pfund Midder, Fleischklöße und ½ Pfund Saucissen, beides vorher angebraten, und womöglich die Hälfte eines gebratenen Hasen hinzugegeben. Dann schwitzt man Butter mit Mehl braun, rührt eine gute, mit Wurzelwerk gekochte Rindfleischbouillon hinzu, gibt das Fleischwerk hinein nebst Morcheln, Champignons, Kapern, Citronenscheiben, gestoßenem Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, eine Prise Cayenne-Pfeffer und ¼ Flasche Madeira und läßt die Sauce sämig kochen. Mit Schnitten von Blätterteig serviert, vertritt dies Ragout die Stelle einer schmackhaften Pastete. Uebrigens kann man dasselbe auch sehr gut in eine gebackene Blindpastete von Blätterteig füllen.

81. Midder (Kalbsmilch) (Calfs Sweet Bread). Dieselbe wird nach A. Nr. 25 vorgerichtet, in zwei Stücke geteilt, gespickt und mit Salz und Muskat gewürzt; dann brät man sie in steigender Butter gelb, um sie als Beilage zu feinen Gemüsen zu geben.

Oder die Midder werden abgebrüht, in Scheiben geschnitten, in Ei, Muskat, wenig Salz und Zwieback umgedreht, in Butter gebacken und, mit einigen Tropfen Citronensaft beträufelt, zur Verzierung feiner Gemüse verwandt.

Oder ¼ Stunde in Brühe gekocht, in kleine Stückchen geschnitten, in Saucen und Fricassees angerichtet. Die Kalbsmilch muß stets vollkommen gar gekocht oder gebraten werden.

82. Kalbsmilch nach Villeroi (Calfs Sweet Bread à la Villeroi). Zwei blanchierte Kalbsmidder dämpft man in einer kräftigen Fleischbrühe gar, aber nicht zu weich, läßt sie erkalten und schneidet sie in Scheiben. Einen Teil, etwa die Hälfte, der Fleischbrühe verkocht man mit einer hellen Mehlschwitze zu einer dicken Sauce, die man mit Weißwein oder Citronensaft schärft und mit mehreren Eidottern abzieht. In diese Sauce taucht man die Kalbsmilchscheiben, läßt den Ueberzug starr werden, wendet die Scheiben in zerschlagenem Ei und geriebenem Zwieback, bäckt sie in heißem Schmalz, verziert die Schüssel mit Petersilie und gibt diese Scheiben als Voressen nach der Suppe oder als Beilage zu feinen Gemüsen wie Spargel u. s. w.

83. Wiener Schnitzel (Veal Steaks breaded). Mitten aus einer Kalbskeule werden Stücke von der Größe kleiner Beefsteaks geschnitten, etwas geklopft, mit feingemachtem Salz und Pfeffer eingerieben, in Ei und Mehl, dann in Zwieback umgedreht und in reichlich Butter zart gebraten. Beim Anrichten werden die Schnitzel mit etwas Citronensaft beträufelt, mit einem Citronenscheibchen und einigen Kapern, gitterartig mit Sardellenstreifchen und einem Spiegelei belegt.

84. Kalbsrippchen (Veal Chops). Zu Coteletts ist gutes, nicht zu frisches Fleisch eine Hauptbedingung. Man klopft das Rippenstück, schneidet vom Rückgrat die obere Haut und die Sehnen ab und teilt es so, daß jedes Stück eine Rippe enthält, löst davon das Fleisch bis zur eigentlichen Cotelette ab, faßt an den Knochen, klopft mit einem hölzernen Hammer das Fleisch langsam weich, haut den Knochen zur Hälfte glatt ab, formt das Fleisch mit einem Messer rund und glatt von der Dicke eines Fingers und streut etwas feines Salz und Pfeffer darüber. Dann tunkt man die Rippchen in Ei, wälzt sie in gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrot, das man nach süddeutscher Art oft mit geriebenem Parmesankäse vermischt und legt sie in gelb gebratene Butter. Man läßt sie ungefähr 6 Minuten offen braten, während man sie einmal umlegt und oft mit der Butter begießt. Sind sie dunkelgelb und zart, so gibt man sie als Beilage zu frischen Gemüsen, besonders gut sind sie zu Blumenkohl, Erbsen und Spargel. Im Winter bilden sie, zu mit einigen Löffeln Tomatenbrei vermischten Maccaroni, eine empfehlenswerte Beilage. Man kann sie auch als Zwischenschüssel anrichten, doch spickt man sie alsdann entweder nur mit-

Speckstreifen, oder auch mit Zungen-, Sardellen-, Trüffeln- oder Gurkenstiftchen, auch mariniert man sie gern einige Stunden in mit feinen Kräutern gewürztem Weißwein und gibt sie dann mit einer pikanten Sauce, zu der man die Marinade teilweise benutzt, zu Tisch. Die Kalbsrippchen können übrigens auch ganz wie Hammelrippchen auf dem Rost gebraten werden, sie sind dann besonders saftig. Den Abfall von den Rippchen kann man zur Sauce zu einem gewöhnlichen Ragout oder zu einer Sülze verwenden.

85. **Escalopps für 8 Personen** (Escaloppes for 8 Persons). Ein Pfund Kalbfleisch (sollte es nicht zu haben sein, so kann Rindfleisch genommen werden) wird mit ¼ Pfund Speck oder gewässertem Nierenfett zusammen so fein als möglich gehackt. Dazu für 2 Cents abgeschälte, in kaltem Wasser ausgedrückte Semmel, 2 Eidotter, etwas Salz und Pfeffer, gehörig vermengt, flache, thalergroße Escalopps geformt und in vollem heißem Fett in der Pfannkuchenpfanne rasch gelb gebacken und herausgenommen. Dann wird ein Eßlöffel Mehl in dem Fett geschwitzt, eine Handvoll Kräuter, als Schnittlauch, Petersilie und etwas Dragon hinzugegeben, mit Bouillon und etwas saurer Sahne abgerührt, so daß es eine dickliche Sauce bildet, welche kochend über die Escalopps gefüllt wird. Nach der Suppe mit abgekochten Kartoffeln oder Abends als Ragout gegeben.

86. **Cotelettes auf andere Art, auch Escalopps genannt** (Croquettes or Escaloppes in an other Style). Nachdem aus dem Kalbfleisch Haut, Sehnen und Adern gelöst, wird das Fleisch mit Salz möglichst feingehackt, in gleiche Teile von der Größe wie Cotelettes geformt, mit dem Messer rund und glatt gestrichen. Dann werden die Cotelettes in geschlagenen Eiern und Muskatnuß umgedreht, dick mit gestoßenem Zwieback oder Cracker bestreut, in gelbgewordene Butter gelegt und bei einmaligem Umwenden etwa 10 bis 15 Minuten gelb gebraten. Sobald das Fleisch inwendig nicht mehr roh ist, müssen sie rasch aus der Pfanne genommen werden.

87. **Vorzügliche Cotelettes auf dem Rost zu braten** (Very fine broiled Croquettes). Man richtet sich hierbei nach Hammel-Cotelettes auf dem Rost.

88. **Grilladen von kaltem Kalbsbraten** (Grillades of Cold Veal Roast). Es werden vom Kalbsbraten fingerdicke Scheiben geschnitten, diese in Eier und Muskat getunkt, in gestoßenem Zwieback oder Cracker umgekehrt und in reichlich gelbgewordener Butter, indem man einige Körnchen Salz darüber streut, möglichst schnell auf beiden Seiten gelb gebraten und sogleich angerichtet. Geschieht das Braten langsam, so werden die Grilladen trocken und hart, sonst aber, falls der Braten zart und saftig war, sehr wohlschmeckend.

89. **Gebackene Kalbsfüße** (Baked Calfs Feet). Wenn die Füße rein geputzt und abgesengt sind, werden sie gewässert und alsdann mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln, groben Gewürzen und grünen Kräutern weich gekocht. Wünscht man nicht sogleich Gebrauch davon zu machen, so

kann man sie in dieser Brühe einige Tage aufbewahren. Dann werden die Knochen herausgemacht, die Füße gespalten, in die Klare I. No. 48 getunkt und in Backbutter I. No. 34 oder Schmalz gelb gebacken. Man kann die Füße auch blos in Wasser und Salz kochen, dann in Ei und geriebenem Weißbrod umdrehen und in einer Pfanne gelb und kroß backen.

Als Beilage zu feinen Gemüsen; auch wird Sauerkraut damit garnirt.

90. Gestovte Leber (Stewed Liver). Die Kalbsleber ist je frischer desto besser. Sie muß ganz frisch gebraucht werden, da sie schon nach einem heißen Tage der Gesundheit nachteilig ist. Man wasche also die Leber, ziehe die Haut davon ab und spicke sie auf folgende Weise: Recht viel kurze Speckstreifen werden in einer Mischung von Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer gewälzt, dann wird mit einem spitzen Messer in die Leber gestochen und der Speck hinein gedrückt. Darnach läßt man einen reichlichen Stich Butter gelb werden und die Leber fest zugedeckt ¼ Stunde darin schmoren, dann bedeckt man sie zur Hälfte mit kochendem Wasser, gibt einen halben Teller kleingeschnittene Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, noch etwas Salz, Nelkenpfeffer und ein Stück Butter dazu, und wenn sie beinahe weich ist, geriebenes Weißbrod, einen reichlichen Löffel Birnmus, Sirup oder ein Stückchen Zucker, Essig und nach Gefallen ein Glas Rothwein. Die Sauce muß reichlich und sämig sein. Zeit des Kochens ¼ Stunde. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegeben. — Leber kann leicht versalzen werden, was man hier beachten wolle.

91. Leber-Ragout mit Kräutern (Sächsische Küche) (Liver Ragout with Herbs). Nachdem die ganz frische Leber gewaschen, enthäutet und in Streifen geschnitten, schwitze man etwas Schalotten, Schnittlauch, Thymian, Dragon und Petersilie, dies alles gehackt, in Butter gelb, thue die Leber und Salz dazu und lasse diese so lange schmoren, bis sie weich ist. Dann gebe man geriebenes Weißbrod, Muskatnuß und Nelkenpfeffer, 2 Tassen Bouillon, eben so viel Wein dazu und lasse es eben miteinander durchkochen.

92. Gebratene Leber mit Sauce (Fried Liver with Gravy). Die frische Leber wird gewaschen, von Haut und Sehnen befreit, in fingerdicke Scheiben geschnitten, nach Belieben mit etwas Pfeffer und nicht viel Salz bestreut, in Mehl umgekehrt und in heißgemachter Butter und Fett oder Butter und Speck etwa 10 Minuten bei einmaligem Umkehren aufmerksam gebraten. Längeres Braten macht die Leber trocken. Sobald beim Einstechen mit einer Gabel kein Blut heraustritt, ist die Leber gar. Man gibt dann rasch 2 Tassen kaltes Wasser in die Pfanne, deckt die Pfanne schnell zu, läßt sie einige Minuten schmoren und richtet sie in ihrer Sauce sofort an. Nach Belieben kann man auch etwas frische gestoßene Wachholderbeeren in die heiße Butter streuen; sie geben der Leber einen angenehmen Geschmack.

93. Kalbsleber und Speck (Calfs Liver and Bacon, American Style). Die Leber wird in Stücke geschnitten von der Dicke eines halben Zolles, darüber schüttet man heißes Wasser und läßt sie so einige Minuten

stehen, um sie klar von Blut zu machen, dann trocknet man sie mit einem reinen Tuche ab. 1 Pfund geräucherter Speck wird in so viele dünne Schnitte getheilt, als Leberstücke da sind, dann wird der Speck recht braun und kroß gebraten, aus der Pfanne genommen und heiß gehalten. Nun brät man die Leber in dem heißen Fett, nachdem man die Stücke vorher mit Pfeffer und Salz bestreut und in Mehl umgewendet hat. Wenn sie recht braun sind, legt man sie auf eine heiße Schüssel mit einer Speckschnitte über jedem Stück. Will man Sauce dazu geben, so gibt man zu dem Fett in der Pfanne 1 Eßlöffel Butter, rührt noch 1 Löffel Mehl in einer Tasse Wasser daran, läßt dies noch einmal kochen und bringt es in einer Saucenschüssel zu Tisch.

94. Gebratene Leber als Beilage (Fried Liver as Ajoutée). Die Leber eines frisch geschlachteten Kalbes wird in Scheiben von der Dicke eines halben Fingers geschnitten, wobei Haut und Adern entfernt werden, in Eier, Muskat und wenig Salz umgedreht, mit gestoßenem Zwieback bestreut oder in Mehl gewälzt, offen in reichlicher Butter so lange leicht und schnell gebraten, bis sie inwendig ganz weich, von außen kroß geworden. Längeres Braten macht die Leber trocken und hart.

95. Leberklöße (Liver Dumplings). Die Vorschrift ist im Abschnitt Klöße zu finden.

96. Nierenschnitten (Kidney Chops). Die gebratene Niere mit ihrem Fett und einem Stückchen Schinken, wenn es gerade da ist, nebst etwas Kalbsbraten und Petersilie wird ganz fein gehackt, mit einem Ei und 1—2 Eidottern, einigen Eßlöffeln dicker süßer Sahne, dem nötigen Salz, etwas Citronenschale und Muskatblüte oder Muskatnuß und wenig gestoßenem Zwieback untereinander gemischt. Dann macht man Weißbrodscheiben in Milch und 1—2 Eiern weich, bestreicht sie dick mit dieser Masse, streicht solche glatt, kerbt sie kreuzweise ein und bestreut sie mit feingeriebener Semmel oder Zwieback. Ist das geschehen, so läßt man Butter heiß werden, brät die untere Seite darin gelb und legt sie dann einige Minuten auf die Nierenseite. Als Nachgericht werden die Nierenschnitten mit Zucker bestreut, als Beilage zu Gemüsen aber ohne Zucker gegeben.

97. Fricadellen von gekochtem Kalbfleisch in Schmalz auszubacken (Fricadelles of Boiled Veal fried in Lard). Gekochtes Kalbfleisch wird in feine Würfel geschnitten, Butter und Mehl geschwitzt, etwas Bouillon oder Wasser (doch nicht zu viel, da die Sauce dick sein muß), Salz und Citronenschale dazu gegeben, mit einem Eigelb abgerührt, das Fleisch darin durchgekocht und zum Kaltwerden auf eine Schüssel gelegt. Sodann wird ein Ei mit etwas Salz geschlagen und mit viel gestoßenem Zwieback gemischt. Demnächst werden die von der kalten Masse geformten kleinen Bällchen in dem Zwieback umgedreht, in heißem Schmalz hellbraun gebacken und angerichtet. Die Schüssel wird mit Zweigen von Petersilie, welche zuvor in dem Schmalz abgebacken sind, garnirt.

98. Kalbsbraten in Würfel geschnitten mit Rosinen (Roast Veal cut in Dice with Raisins). Man schneide Kalbsbraten in kleine

Würfel, lasse Butter gelb werden, etwas geriebenes Weißbrod oder Mehl darin gelb schwitzen, gebe Bouillon oder Wasser, Bratenbrühe, 1 Glas Wein, etwas Citronenschale, Muskatblüte und Salz nebst reichlich Rosinen hinzu, lasse sie in kurzer Brühe weich kochen und den Braten nur darin heiß werden.

99. Ragout von übriggebliebenem Kalbsbraten (Ragout of Remnants of Roast Veal). 1—2 fein geschnittene Zwiebeln werden in Butter oder Bratenfett gelbbraun geschwitzt, dann wird ein Löffel Mehl darin gebräunt und hinzu gegeben, einige Tassen Wasser, Bratenbrühe, gewürfelte saure Gurken, Pfeffer und Salz. Wenn die Gurken weich sind, so wird der in passende Stückchen geschnittene Kalbsbraten darin heiß gemacht. Wie schon bemerkt, macht das Kochen den Braten zähe.

100. Auf andere Art (An other Style). Ein reichlicher Stich Butter oder Bratenfett wird mit einigen geschnittenen Zwiebeln gelbbraun gemacht, ein Küchenlöffel voll Mehl hinzugegeben und so lange gerührt, bis es gebräunt ist, sodann kommt hinzu: etwas Wasser und weißer Essig, einige Lorbeerblätter, etwas Nelkenpfeffer, in Stücke geschnittene saure Gurken, Zucker und Salz und zuletzt der in Stücke geschnittene Braten; die Knochen, ebenfalls in Stücke gehauen, dürfen nicht fehlen. Zeit des Kochens ½—¾ Stunde.

101. Große Fricadelle von Kalbfleisch (Veal Loaf). 3 Pfund rohes Kalbfleisch werden sehr fein gehackt und dazu gemischt werden: 3 Eier, 3 Eßlöffel Rahm oder Milch; nimmt man Milch, so muß ein Stück Butter dazu kommen, etwa von der Größe eines Hühnereies, bei Rahm etwas weniger. Eier und Rahm werden zusammengemischt; dann kommen an das Fleisch noch 4 gestoßene Soda-Cracker, 1 Theelöffel gestoßener schwarzer Pfeffer, 1 gehäufter Theelöffel Salz, und ebensoviel Salbei, gepulvert, wenn er trocken ist, oder fein gehackt, wenn frisch. Dies wird zusammen vermischt, in einen Laib geformt, dann in den Ofen gestellt, zuweilen mit Butter und Wasser begossen und 2½ Stunden gebacken.

102. Fleischbällchen (Fricadellen) von kaltem Kalbsbraten (Meat Balls). Man nimmt gebratenes Kalbfleisch, schneidet alles Sehnige heraus und und hackt es recht fein. Dann läßt man ein gutes Stück Butter gelb werden, rührt gestoßenen Zwieback ebenfalls darin gelb und vermengt ihn mit dem Fleisch, einigen Eiern, von welchen das Weiße etwas schäumig geschlagen, Muskat und Salz. Danach werden von dieser Masse längliche Klößchen wie Würstchen aufgerollt, mit Ei bestrichen, in gestoßenem Zwieback umgedreht und in Butter gelb gebraten.

103. Farcierte Kalbfleischwurst (Ein Schweizer Gericht) (Sausage of Veal). 4 Teile schieres Kalbfleisch ohne Sehnen und Adern werden mit 1 Teil Speck oder Nierenfett gehackt; dann nimmt man auf 2 Pfund von diesem Fleisch 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel voll geriebenes Weißbrot oder gestoßenen Zwieback, 4 Löffel dicke Sahne oder Wein, Salz und Muskatnuß, mischt dies gut durcheinander und füllt es in eine Wurstspritze oder rollt mit der Hand kleine Würstchen von der Masse, die man in gerie-

bener Semmel wälzt. In einer flachen Bratpfanne oder Schüssel läßt man Butter gelb werden, drückt die Masse in Form einer dicht zusammengerollten Wurst hinein, macht sie mit etwas gelbbrauner Butter feucht, streut ein wenig feingestoßenen Zwieback darüber und brät sie im heißen Ofen, wo sie von unten und oben Hitze haben muß, gelb.

C. Hammelfleisch.

(Mutton.)

104. Hammel-Rücken oder -Keule, wie Wild zubereitet (Saddle or Leg of Mutton à la Venison.) Zu einem Gesellschaftsessen wird meistens der Rücken genommen; wählt man die Keule, so wird das Bein zur Hälfte glatt abgehauen, nicht wie bei Kalbsbraten im Gelenk durchgeschnitten. Der Rücken wird gewaschen, tüchtig geklopft, von Fett und Haut befreit und in eine Mulde gelegt, nebst recht vielen Schalotten oder kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzen Nelken, Nelkenpfeffer und Pfefferkörnern, Dragon, Weinraute, Majoran, einer Flasche Bieressig, und wenn man dunklen Rotwein hat, ebensoviel dazu, wodurch das Fleisch erst die bräunliche Wildfarbe erhält. In dieser Brühe, welche kochend über das Fleisch gegossen wird, läßt man das Stück 8 Tage liegen und wendet es täglich darin um. Statt das Hammelfleisch wie oben angegeben zu behandeln, kann man es auch nur in saure Milch legen, oder aber einen Tag vor dem Gebrauch nach dem Enthäuten mit folgender Essenz einreiben, durch die der Braten einen vorzüglichen Wildgeschmack erhält. Man hat mehrere Tage vor dem Einreiben in zwei Glas Rotwein gestoßene Wacholderbeeren, Gewürzpfeffer, gewiegten Thymian, Schnittlauch, Portulak und 2 geriebene Zwiebeln zugedeckt ausziehen lassen, gibt diese Essenz nun durch ein Sieb und bestreicht den Braten überall so lange von Zeit zu Zeit damit, bis sie aufgebraucht ist. Dann wird der Braten wie Hase gespickt, mit etwas feingemachtem Salz bestreut und in eine Bratenpfanne gelegt, worin man zuvor ziemlich viel Speck und Butter zum Kochen gebracht, und gelb gebraten. Danach gießt man entweder allmählig von dem Essig, worin die Keule gelegen, nebst den Kräutern hinzu, wobei man nicht mehr davon nehmen darf, als es die Schärfe des Essigs erlaubt, oder aber allmählig saure Sahne hinzu und läßt den Braten unter fleißigem Begießen, am besten in der ersten Zeit fest zugedeckt, mürbe werden, wozu, je nach der Größe und dem mehr oder minder beliebten rothen Aussehen, 1½ bis 2 Stunden gehören. In der letzten Stunde rühre man nach und nach noch 2 Tassen dickliche Sahne in die Sauce und lasse den Braten, damit er gelbbräunlich werde, jetzt offen braten, wobei das Begießen nicht versäumt werden darf. Beim Anrichten rühre man einen halben Eßlöffel trockenes Mehl einige Minuten lang in der Pfanne gelb, gebe soviel Wasser hinzu, daß die Sauce sämig wird, und reibe sie dann durch ein Sieb. Der Braten kann mit kleinen Kartoffelklößchen oder farcierten Kartoffelscheiben

oder mit einem Kranz von geschmorten Zwiebeln garniert werden, auch passen trefflich Champignons dazu. Das kurzgehauene Bein wird nach dem Braten mit einer gekrausten Papiermanschette umwickelt.

Für ein Mittelgericht zum Gesellschaftsessen nimmt man vom Rücken oft nur das Karree, unter dem die Filets liegen, spickt sie, dünstet dies mit Fleischbrühe und Wurzelwerk oder mit Rotwein im Ofen weich, läßt es, wenn es gar ist, abtropfen und glaciert es dann im Ofen mit der kurz eingekochten Brühe. Man schneidet das Karree darauf in Scheiben und richtet es um ein feines Kalbsmilchragout oder Pilzragout, auch wohl um guten Bouillonreis an, der mit Parmesankäse und Butter durchgeschwenkt, bergförmig angerichtet und mit Tomatensauce bestrichen wird.

105. Hammelfleisch wie Wildpret zu bereiten (Mutton à la Venison, American Style). Man macht in einer Hammelkeule tiefe Einschnitte, und steckt in diese fingerdicke, längliche Streifchen von gesalzenem Speck, die zuerst in gestoßenem schwarzen Pfeffer und Nelkenpfeffer umgewandt wurden, dann läßt man das Fleisch zwei Stunden im Ofen braten (oder länger, wenn es ein großes Stück ist), wobei man es öfters begießt. Kurze Zeit vor dem Anrichten streicht man Johannisbeer-Gelee über den Braten und läßt ihn damit etwas braun werden.

106. Hammelkeule auf gewöhnliche Art (Leg of Mutton in common Style). Man gebrauche die Keule nicht vor der bemerkten Zeit, klopfe sie, ohne das Fett zu entfernen, gehörig, wasche und trockne sie mit einem Tuche ab, lege sie dann in kochendes Fett: Butter und Speck, mache sie gelbbraun, gieße kochendes Wasser — wenn man das Fleisch säuerlich wünscht, den vierten Teil Essig — dazu, würze sie mit Schalotten oder Zwiebeln, etwas Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer, Dragon und streue feingemachtes Salz darüber. Hat man frische Gurken, so kann man einen halben Teller voll in Würfel schneiden und solche sogleich mit in die Bratpfanne geben, wodurch die Sauce an Geschmack und Ansehen sehr gewinnt. Die Keule wird unter häufigem Begießen 3 Stunden, am besten fest zugedeckt, gebraten. Eine Stunde vorher gebe man nach und nach 2 Tassen Sahne, in Ermangelung Milch, zur Sauce, auch kann man, wenn kein Essig angewandt wurde, zuletzt einen Eßlöffel Senf damit verbinden. Beim Anrichten rühre man einen Eßlöffel trockenes Mehl einige Minuten lang in der Pfanne gelb, gebe soviel Wasser hinzu, daß die Sauce sämig wird und reibe sie dann durch ein Sieb. Der Braten kann mit kleinen Kartoffelklößen oder farcierten Kartoffelscheiben oder mit einem Kranz von geschmorten Zwiebeln garniert werden. Zur Zubereitung nimmt man besser eine irdene als eine eiserne Pfanne, weil die Säure leicht den Eisengeschmack entwickelt.

107. Geschmorte Hammelkeule (Stewed Leg of Mutton). Man setzt die Keule, wie oben, nicht zu frisch und gut geklopft, mit Wasser und Weißbier (welches nicht bitter sein darf) aufs Feuer, schäumt sie, gibt Nelken, Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, einige ganze Zwiebeln und ein Bündchen grüne Kräuter, als: Dragon, Weinranke, Majoran und Basilikum hinzu und läßt sie 2 Stunden, fest zugedeckt, langsam kochen. Dann gießt

man die Brühe ab, bestreut die Keule mit nicht zu viel feingemachtem Salz, auch mit einem Löffel Mehl, gibt Butter darunter, macht sie auf beiden Seiten braun, während sie oft hin und hergeschoben werden muß, um das Anbrennen zu verhüten. Darauf füllt man von der Brühe ohne Fett, die durch ein Sieb gerührt worden ist, hinzu, gibt Citronenscheiben ohne Kerne, eingemachte Gurken, welche man der Länge nach mehreremale durchschneidet, oder auch frische mit einer Obertasse Essig und eine Handvoll Perlzwiebeln dazu, läßt die Keule vollends gar schmoren, wozu ungefähr 2½ Stunden gehören, richtet sie mit etwas Sauce an und gibt die übrige mit den Gurken und Zwiebeln dazu.

108. **Gedämpfter Hammelschlegel (Keule) mit Gurken** (Leg of Mutton with Cucumbers). Ein nicht zu frischer Schlegel wird recht mürbe geklopft, mit Pfeffer und Salz eingerieben, in einen Bratentopf gelegt und mit einem Quart Wasser so lange gekocht, bis das Wasser eingekocht und das Fleisch auf beiden Seiten gelb gebraten ist. Inzwischen schält man 3—4 Gurken, nimmt die Kerne heraus und schneidet das Uebrige in kleine Würfel. Sollte das Fleisch zu viel Fett haben, so wird davon abgegossen; nun wird über das Fleisch 1 Eßlöffel Mehl gestreut, die geschnittenen Gurken und eine geschnittene Zwiebel werden dazugethan, nebst einem Schöpflöffel Fleischbrühe und 3 Eßlöffel Essig. Dann wird Alles, fest zugedeckt, noch 1 Stunde gekocht. Beim Anrichten der Sauce wird das Fett abgeschöpft.

109. **Gekochte Hammelkeule** (Boiled Leg of Mutton). Die Keule wird rein abgewaschen, vom Schenkelbein ein Ende abgeschnitten und die Knöchel glatt abgeschabt. Das Fleisch wird in einen Kochtopf gelegt mit genug Wasser, um es zu bedecken, und man läßt es 2—3 Stunden gelinde kochen, schäumt es auch sorgfältig ab und thut Salz daran. Dann wird es vom Feuer genommen und in dem wohlverdeckten Topfe noch 15 Minuten gelassen, so daß es von dem heißen Dampfe noch mehr gar wird. Zu dem Fleische wird als Sauce geschmolzene Butter gegeben, mit welcher eine Tasse eingemachte Kapern verrührt wurde. Oder man kann auch eine weiße Sauce dazu geben, bereitet aus mit Mehl in einer Pfanne verrührter Butter, der man ½ Pint Fleischbrühe und einige Löffel Milch oder Rahm beifügt, nebst Gewürz nach Gefallen.

110. **Fluff, gedämpfte Hammelbrust** (Fluff, a Welsh Dish). Man setzt die Hammelbrust zu Feuer mit eben genug Wasser, um sie zu bedecken, und mit dem nötigen Salze. Wenn das Wasser aufkocht, zieht man den Topf auf dem Ofen zurück und läßt die Speise nur gelinde brodeln. Dann nimmt man das Fleischstück heraus, löst die Knochen davon ab und breitet eine Füllung von Brodkrumen, gehacktem Nierentalg, Salz und Pfeffer über das Fleisch, legt es zusammen, befestigt es mit kleinen spitzen Stöcken und bestreicht es mit geschlagenem Ei, darauf bestreut man es mit Brodkrumen, dann stellt man es in den Backofen, und wenn es braun geworden, ist es fertig für den Tisch. Es schmeckt so gut als zartes Lammfleisch. — Spinat ist eine gute Beigabe.

111. Lammbraten (Roast Lamb). Ein oder beide Hintervierteil zusammen werden gewaschen, abgetrocknet, mit Nelkenpfeffer eingerieben, mit Rosmarin und einigen Lorbeerblättern in die mit reichlich Butter heiß gemachte Pfanne gelegt, später mit etwas feingemachtem Salz bestreut und wie Kalbskeule nicht zu weich gebraten; eine Stunde wird hinreichend sein.

112. Lammrücken wie Rehziemer zu braten (To roast Lamb à la Venison). Man nimmt hierzu den Rücken eines jungen Lammes, zieht die Haut davon ab und reibt ihn von allen Seiten mit folgendem Gemengsel ein: Schalotten, Dragon, etwas Majoran, Rosmarin und 2—3 Lorbeerblättern, dies alles fein gehackt, Pfeffer, Nelken und 4—5 frischen gestoßenen Wacholderbeeren, gießt dann halb Essig, halb Rotwein hinzu und läßt das Fleisch darin unter öfterem Begießen 3—4 Tage liegen. Es wird alsdann nach Belieben gespickt und in einer irdenen Bratpfanne unter fleißigem Begießen und Hinzuthun von feingemachtem Salz 1—1¼ Stunde, übrigens wie Rehziemer gebraten.

113. Hammel- und Lamm-Cotelettes (Cotelettes of Mutton and Lamb). Diese werden wie Kalbs-Cotelettes behandelt, wobei alles Fett entfernt wird. Beim Anrichten kann auf jede Cotelette ein Stückchen Sardellenbutter oder Kräuterbutter gelegt werden.

114. Vorzügliche Hammel-Cotelettes auf dem Rost zu braten (To broil Cotelettes of Mutton). Die Cotelettes werden gehörig zugeschnitten, selbstredend alles Fett entfernt, wohl geklopft, in zerlassene Butter getaucht, mit Salz und Pfeffer und danach mit gestoßenem Zwieback bestreut. Dann werden sie 8 Minuten auf dem Rost gebraten, 4 Minuten auf jeder Seite, und so rasch als möglich zur Tafel gebracht.

115. Hammelfleisch-Fricassee (Mutton Fricassee). Man schneide Fleisch von einem jungen Hammel in mittelgroße Stücke, setze es mit dem nötigen Wasser und Salz aufs Feuer, gebe eine Stunde später 2—3 mit je einer Nelke durchstochene Zwiebeln, welche vor dem Anrichten entfernt werden, hinein, falls der Geschmack von Kümmel beliebt ist, so füge man etwas hinzu. Auch kann durch Beimischung von Champignons der Wohlgeschmack erhöht werden. So lasse man das Fricassee langsam nicht zu weich kochen, fülle das Fett ab, brate mit Butter einen Löffel voll Weizenmehl gelblich, aber nicht braun, rühre es dazu, lasse das Ganze nachdem noch etwa 10 Minuten langsam kochen und richte an.

116. Lamm-Fricassee mit Kapern und Sardellen (Lamb Fricassee with Capers and Anchovies). Das Fleisch wird in kleine viereckige Stücke zerteilt, gewaschen und nebst einigen Nelken, Lorbeerblättern, ganzen Zwiebeln, Muskatblüte und Basilikum in kochende Butter gelegt, eine Weile darin geschmort, mit etwas kochendem Wasser und Salz versetzt und zugedeckt langsam gekocht. Wenn es beinahe gar ist, was ungefähr nach einer Stunde der Fall sein wird, gibt man weißgeschwitztes Mehl, Citronenscheiben ohne Kerne, Kapern und etwas Wein hinzu und rührt erst beim Anrichten einige feingehackte Sardellen durch, weil solche durch Kochen

ihren Wohlgeschmack verlieren. Das Fricassee kann indes auch ohne Kapern und Sardellen fein zubereitet werden, was sogar von manchen vorgezogen wird.

117. Ragout von Hammelfleisch (Ragout of Mutton). Das in kleine viereckige Stücke geschnittene und gewaschene Fleisch wird in kochendes Wasser und Salz gelegt, abgeschäumt, mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken, Zwiebeln, und wenn man den Geschmack angenehm findet, auch mit etwas Dill (Gurkenkraut) gewürzt. Zu einer großen Portion ist ein Büschelchen hinreichend. Hiermit wird das Fleisch reichlich halb weich gekocht, dann das Fett von der Brühe entfernt, diese durch ein Sieb gegossen und mit in Butter geschwitztem Mehl aufgekocht, das Fleisch nebst einigen Citronenscheiben ohne Kerne, Perlzwiebeln, eingemachten oder frischen Gurken (zu letzteren etwas Essig) hineingethan und weiter gekocht. Das Fleisch muß sich leicht durchstechen lassen, darf aber nicht im geringsten zerkochen, und die Sauce weder zu dünn noch zu dicklich sein.

Auch ganz wie Hasenpfeffer kann das Ragout zubereitet werden.

118. Ragout von gekochtem oder gebratenem Hammelfleisch (Ragout of boiled or roasted Mutton). Man schneidet Zwiebeln in Scheiben und schmort sie in Butter oder gutem Fett, doch nicht in Hammelfett, weich, rührt dann Mehl darin braun, gießt unter beständigem Rühren nach und nach wenig kochendes Wasser hinzu, und wenn man sie hat, auch etwas braune Sauce. Dann würzt man diese mit Dragon und Basilikum, Pfeffer, Nelken, 1—2 Lorbeerblättern, dem nötigen Salz und etwas Essig, gibt auch, wenn es sein kann, einen halben bis ganzen Eßlöffel dicke saure Sahne und eingemachte abgeschälte und in Scheiben geschnittene Gurken hinzu, läßt die Sauce eine Weile zugedeckt langsam kochen und das in passende Stückchen geschnittene gekochte Fleisch gehörig darin schmoren, gebratenes nur heiß werden. Was man von den bemerkten Kräutern nicht hat, kann unbedenklich wegbleiben.

119. Irish Stew vom Lammfleisch (Irish Stew of Lamb). Man schneidet Scheiben von einer Lammkeule in kleine Vierecken, kehrt sie in Mehl und Salz um und legt eine Schicht davon in eine Puddingsform. Nun gibt man etwas ganzen Pfeffer, in Würfel geschnittene Zwiebel und eine Schicht rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinein, dann wieder Gewürz und Fleisch und fährt so abwechselnd fort, bis die Form gefüllt ist. Nun rührt man das übriggebliebene Mehl und Salz mit Wasser und 2 Theelöffel voll aufgelösten Fleischextrakt an, gießt sie in die Form, schließt sie fest und stellt sie in einen Topf mit kochendem Wasser, worin man sie zugedeckt 2—3 Stunden kochen läßt. Sowie das Wasser verkocht, füllt man immer wieder kochendes Wasser nach.

120. Irish Stew von Hammelfleisch (Irish Stew of Mutton). Man schneidet das Fleisch, Brust, Schulter oder Hals, von einem jungen Hammel in viereckige Stücke, bringe es mit Wasser, daß es darüber geht, auf's Feuer und lasse es einmal aufkochen (blanchieren), schütte es dann ab, thue es wieder in den Topf mit genügendem Wasser und bringe es zum

Kochen. Ungefähr 5—10 Minuten, nachdem das Fleisch im Kochen ist, gebe man mittlerweile geschälte und verschnittene weiße und gelbe Rüben (Carrots) dazu, zuletzt auch geschälte und zerschnittene rohe Kartoffeln. Kurz bevor das Fleisch gar ist, rührt man Mehl mit Wasser an und läßt es hinein laufen, um die Sauce sämig zu machen, läßt Alles zusammen noch eine Zeitlang kochen, damit sich der rohe Mehlgeschmack verdunstet. Besser ist es allerdings, wenn man 1 Löffel Butter und 1 Löffel Mehl zusammen schwitzt und mit der Flüssigkeit mischt, worauf dies an die Speise gerührt wird. Man kann auch, nach Belieben, Weißkohl und Kümmel mitkochen.

121. Hammelfleisch-Reste mit Curry (Scraps of Mutton with Curry). Man zerschneidet das Fleisch in Würfel, schwitzt es mit kleinen Zwiebelstückchen, Salz, Pfeffer und etwas Curry durch, füllt eine große Tasse kochende Fleischbrühe an und dünstet es ¼ Stunde. Indeß hat man knapp 7 Unzen Reis in reichlich kochendes, gesalzenes Wasser geschüttet, ihn rasch gar gekocht, mit kaltem Wasser überspült, so daß er lose und körnig ist, und füllt ihn nun um die in der Mitte einer vertieften Schüssel angerichtete Curry-Speise.

D. Schweinefleisch.

(Pork.)

122. Einen ganzen Schinken zu braten (To Roast a fresh Leg of Pork). Nachdem Bein und Spitze von dem frischen Schinken eines jungen Schweines abgesägt worden sind, lege man denselben, mit Salz eingerieben, in eine kleine hölzerne Mulde, gieße Essig, welcher mit 1 Handvoll gereinigten und kleingeschnittenen Schalotten oder Zwiebeln, 1 Handvoll Dragon, 1 Eßlöffel Pfefferkörnern, 2 Theelöffel Nelken und 6 Lorbeerblättern aufgekocht, kochend darüber und lasse ihn 8 Tage darin liegen, während man ihn, wenn er nur zur Hälfte bedeckt ist, täglich umlegen und begießen muß. Wünscht man ein kleines Mittelstück zu braten, so werde das Gewürz verhältnißmäßig angewandt. Beim Gebrauch bringe man den Schinken, die Schwartenseite nach oben liegend, mit der Hälfte der Beize, worin er gelegen hat, und etwa 1—2 Quart Wasser auf's Feuer und lasse ihn fest zugedeckt beinahe weich kochen. Dann gieße man die Brühe ganz darunter weg und durch ein Sieb, lege ein Stück Butter in die Bratpfanne, durchkreuze mit einem scharfen Messer entweder die Schwarte des Schinkens und stecke auf jedes Carré eine Nelke, oder man streue nach dem Abziehen der Schwarte feingestoßenen Zwieback, mit Muskatnuß vermengt, recht dick darüber und brate ihn unbedeckt in einem stark geheizten Ofen vollends weich und ganz dunkelgelb, während man nach und nach die kräftige Brühe, jedesmal nur eine halbe Tasse, hinzufügt. Unterdeß muß der Schinken an den Seiten recht oft, aber behutsam, begossen werden, damit die Kruste oben recht kroß und nicht abgespült werde. Beim An-

richten nehme man das Fett zum Teil von der Sauce, streue einen gehäuften Eßlöffel Mehl hinein, rühre es einige Minuten, verlängere die Sauce so viel als nötig und schneide einige Citronenscheiben hinein. Zur Verzierung dieses Bratens ist Folgendes sehr passend: Mehrere Knollen Sellerie werden in Wasser und Salz halb gar gekocht, dann schneidet man sie der Länge nach in 8 Theile und kocht sie in der Brühe des Schinkens, ehe man dieselbe abgießt, nicht zu weich, setzt sie bis zum Anrichten hin, läßt sie zuletzt, wenn die Sauce fertig ist, darin einige Augenblicke schmoren und garniert damit die Schüssel. — Man kann zum Garwerden eines ganzen Schinkens auf 3 Stunden rechnen. — Ist man genötigt, den Schinken zu braten, ohne ihn zuvor in Essig legen zu können, so versetzt man das Wasser, worin derselbe gekocht werden soll, mit reichlich Essig.

123. Frische Schweinskeule mit einer Kruste (Crusted Leg of Pork). Nachdem die Schwarte von der Keule abgelöst, wird dieselbe mit kaltem Wasser abgespült, auf etwa 3 Zoll Entfernung mit Gewürznelken besteckt, mit Salz bestreut und in der Bratpfanne mit Wasser in den Ofen gesetzt, der anfangs keine allzu starke Hitze haben darf, damit die Keule nicht von außen gar wird und inwendig blutig bleibt. Es muß diese gut begossen und, so oft es nötig ist, kochendes Wasser hinzugefügt werden. Nachdem sie gar geworden, was an den Seiten durch leichtes Hineinstechen mit einer Gabel zu erkennen ist, wird das Fett von der Brühe abgefüllt, die Schwartenseite beinahe einen Finger dick mit einer Mischung von geriebener Brodrinde, Zucker und etwas feingestoßenen Nelken bestreut und die Keule, ohne sie weiter zu begießen, noch so lange in den Ofen gestellt, bis die Kruste härtlich geworden ist. — Zeit des Bratens wenigstens 3 Stunden.

124. Schinken wie Wildschweinsbraten zu bereiten (Leg of Pork à la Venison). Man nimmt den Schinken eines jungen Schweines von 8—10 Pfund, schneidet die Schwarte davon und reibt ihn gut ein mit folgender Mischung: ½ Quart roten Wein, ¼ Quart Essig, 2 große geriebene Zwiebeln, 6 Lorbeerblätter, gestoßenen Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, von jedem Gewürz 1 Theelöffel voll, 30 frische Wachholderbeeren, die gehackte Schale einer halben Citrone, einige Stück Ingwer und eine halbe Handvoll kleingeschnittenen Dragon. Dann legt man den Schinken in die bemerkte Brühe, begießt ihn täglich damit und läßt ihn mehrere Tage darin liegen. Darnach macht man ihn, mit Salz bestreut, in einer Pfanne mit Butter gelb, gießt ein paar Tassen kochendes Wasser und von der Brühe dazu und läßt ihn bis zum Weichwerden zugedeckt unter öfterem Begießen 2—2½ Stunden braten; am besten ist hierzu eine irdene Bratpfanne. 1 Stunde vorher gibt man 2 Tassen Sahne an die Sauce, welche beim Anrichten, nachdem das Fett einigermaßen davon abgenommen, mit etwas Mehl sämig gemacht wird, wie es beim ersten Schinkenrezept bemerkt worden.

125. Schweinsbraten (Roast of Pork). Das sogenannte Nackenstück ist am mildesten und der darin befindlichen feinen Knochen wegen vorteilhaft. Am besten ist solches von einem jungen Schweine nach der

Mitte hin so ausgeschnitten, daß es mit einer dünnen Fettlage bedeckt ist, was beim Bestellen zu bemerken sein würde. — Zum Braten ist Nierenfett, nach I. No. 66 ausgeschmolzen, sehr gut. Die Zubereitung kann auf zweierlei Art, und erstere sowohl im Ofen als im Topfe geschehen. Damit das Stück Fleisch mehr vom Salz durchdrungen werde, reibe man es nach dem Abwaschen am vorigen Abend mit Salz und Pfeffer ein, was jedoch nur bei Schweinefleisch geschehen darf; ein Rindsbraten würde dadurch zähe werden. Man lasse nun in einem passenden eisernen Topf reichlich Fett heiß werden, lege den Braten hinein und lasse ihn, indem man denselben zuweilen hin- und herschiebt, fest zugedeckt unter einmaligem Umlegen bei mittelmäßiger Hitze gelb und gar werden, wobei man, wäre das Stück 3—5 Pfund, auf 2—2½ Stunden rechnen kann; übrigens schadet ein Heißhalten dem Schweinsbraten nicht. Möchte das Fett zu heiß werden, so daß man einen etwas bränzlichen Geschmack der Sauce zu befürchten hätte, so kann zuweilen eine halbe Tasse Sahne, in Ermangelung kochendes Wasser hinzugefügt werden. Beim Anrichten auf eine heiße Schüssel wird die Sauce abgefettet, ein Eßlöffel Mehl eine Weile darin gelbbraun gemacht und mit kochendem Wasser zu einer sämigen Sauce gerührt, wobei ein gehöriges Zusammenrühren, damit das angesetzte Braune derselben zu gut komme, zu empfehlen ist. — Nach Geschmack können einige frische, grob zerstoßene Wachholderbeeren in's Fett gethan werden, ehe der Braten hineingelegt wird.

126. Auf andere Art (An other Style). Nachdem am vorigen Abend das Stück mit Salz, Pfeffer und Muskatnelken eingerieben, stelle man den Topf mit Wasser und so viel Essig, daß es ganz sauer schmeckt, in dem Maße aufs Feuer, als nötig ist, das Fleisch ⅓ hoch zu bedecken. Dahinein thue man reichlich kleingeschnittene Zwiebeln, Pfefferkörner, noch einige Nelken und Lorbeerblätter, lasse die Brühe kochen und lege den Braten hinein, welcher fest zugedeckt unter einmaligem Umwenden stets langsam kochen muß, bis solcher zur Hälfte gar geworden. Möchte bis dahin die Brühe noch nicht abgekocht sein, so schadet es nicht; man gieße sie in ein Geschirr, thue das Fett wieder in den Topf, nötigenfalls Nierenfett dazu, und lasse den Braten langsam gar und gelbbraun werden, während so oft als nötig etwas von der Brühe, in Ermangelung einige Eßlöffel kochendes Wasser hinzugefügt werden. Beim Anrichten werde die Sauce, nachdem sie wie im Vorhergehenden sämig gemacht ist, durch ein Sieb gerührt. Möchte dieselbe vielleicht etwas zu sauer sein, so kann, falls sie gehörig braun wäre, mit 1—2 Eßlöffel Milch nachgeholfen werden.

127. Geräucherten Schinken zu kochen (To boil Smoked Ham). Man legt den Schinken eine Nacht in Wasser, wäscht ihn am andern Morgen gehörig mit einer Handvoll Weizenkleie und heißem Wasser, spült ihn klar ab und setzt ihn, mit kaltem Wasser bedeckt oder in einem Dampfkessel, die Schwarte nach oben, aufs Feuer. Derselbe muß schnell zum Kochen gebracht werden, dann aber langsam, doch fortwährend 3½ Stunden in der Brühe nachweichen. Ganz vorzüglich aber wird ein ganzer Schinken, wenn man ihn am Tage, bevor man ihn gebraucht, Morgens auf eine

heiße Platte stellt, wo er nicht kochen kann, und ihn dann am andern Tage in demselben Wasser gar kocht. Der Schinken wird so überaus zart, ohne daß er von außen im Geringsten zerkocht. Soll derselbe ganz zur Tafel gebracht werden, so legt man ihn beim Anrichten zuerst auf eine Küchenschüssel, nimmt mit einem Messer alles Unansehnliche weg, macht 2 Finger breit vom Ende einen graden Schnitt durch die Schwarte, so daß dieselbe an der Beinseite fest bleibt und ringsumher einen Rand bildet, rollt das inwendige Stück Schwarte von der Spitze an auf, sticht diese Stelle mit einem hölzernen Pfriem oder dem feinen Knochen, den man aus dem Beine ziehen kann, fest, rollt nun das Bein in ein zierlich geschnittenes Papier, befestigt es, legt den Schinken auf die dazu bestimmte Schüssel, Petersilienblätter auf den Rand und macht von feingehackter Petersilie eine Verzierung auf die Randschwarte. — Die Reste von einem Schinken verwendet man ganz passend zu Schinken-Kartoffeln oder zu gebackenen Schinkenresten mit Nudelteig.

128. Schinken (Ham à la Comtesse). Ein geräucherter Schinken von einem jungen fetten Schwein wird 12 Stunden in Wasser gelegt, noch besser in halb Wasser und halb Milch. Nachdem er gut gesäubert und abgeputzt ist, bedeckt man ihn mit Wasser, bringt ihn zum Kochen und läßt ihn, nachdem er abgeschäumt wurde, 2 Stunden langsam kochen; dann zieht man die Schwarte ab, legt ihn in eine reine Casserole, gibt 1½ Pint Rothwein, einen Theil der durchgeseihten Brühe, ein Stück Zimmet, Citronenschale, einige Nelken und 3 Unzen Zucker daran und läßt den Schinken noch ganz langsam von der Seite 2 Stunden kochen. Beim Anrichten umwickelt man das Bein mit einer hübschen Papiermanschette und legt kleine, mit Butter und Zucker glacirte Zwiebeln um den Schinken. Die durchgeseihte und entfettete Sauce wird mit braungeschwitztem Mehl und 1 Glas Madeira durchgekocht und daneben servirt. Die Sauce muß recht sämig sein.

129. Schinken in Reis (Ham in Rice). Der geräucherte Schinken wird gekocht, das Fett ein wenig davon geschnitten, die Schwarte abgezogen und der Schinken auf die dazu bestimmte Schüssel gelegt. Dann kocht man in kräftiger Bouillon 1½ Pfund abgebrühten Reis gar und nicht zu steif, doch müssen die Körner ganz bleiben, vermischt diesen mit einem Ei dick guter Butter, 3 Unzen Parmesankäse und 4 Eiern, bedeckt damit den Schinken, streicht es mit dem Messer glatt, streut gestoßenen Zwieback und Muskatnuß darauf, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt einen Deckel mit Glut darüber und läßt es ½ Stunde backen. — Der Schinken wird mit einer Trüffelsauce als Mittelschüssel zur Tafel gegeben.

130. Gebackener Schinken auf mecklenburgische Art (Baked Ham). Ein geräucherter Schinken wird, wie beim Kochen desselben bemerkt ist, gewässert und gereinigt, darnach abgetrocknet, Brodteig in Form eines Schinkens in doppelter Größe nicht zu dünn ausgerollt, mit grünen oder getrockneten Kräutern, als Thymian, Majoran, Dragon, Melisse, Schnittlauch, Basilikum und dergl. bestreut, der Schinken darauf gelegt und mit Teig so zugeschlagen, daß beim Backen nicht der geringste Schwaden

daraus hervortreten kann. Dann wird ein Blech mit Mehl bestreut, der Schinken darauf gelegt und in einem Backofen je nach der Größe 2—3 Stunden gebacken. — Der angeschnittene Schinken kann bis zum ferneren Gebrauch in diesem Teige aufbewahrt werden.

131. Schinkenschnittchen (Chopped Ham on Toast). Von übriggebliebenem Schinken, welcher mit etwas Fett sehr fein gehackt wird, nehme man zu einem Suppenteller voll 3 Eier, einige gestoßene Zwiebäcke und etwas Pfeffer und vermische es gehörig. Unterdeß werden Weißbrodschnittchen in Milch und Eiern eingeweicht, dann mit dem Fleisch ringsum bedeckt, glatt gestrichen, in gestoßenem Zwieback oder Weißbrod gewälzt und in Butter gelb gebacken. Ein wohlschmeckendes Gericht zum Salat, sowie auch zu allen Blättergemüsen und Bohnen.

132. Ein Spanferkel zu braten (To roast a Suckling Pig). Nachdem das Spanferkel geschlachtet, rein gemacht und gewaschen, werden demselben die Pfoten abgeschnitten und die Augen ausgestochen, inwendig wird es mit Salz ausgerieben, von außen abgetrocknet, mit einem hölzernen Spieß der Länge nach durchstochen, in die Bratpfanne, wo hinein das Wasser kommt, gelegt, recht oft mit Speck oder feinem Oel bestrichen und mit einer Spicknadel gestochen, damit keine Blasen entstehen. Das Spanferkel wird nicht wie andere Braten begossen, auch erst, wenn es gelbbraun und hart ist, mit etwas Salz bestreut. Dann wird es wieder mit Speck bestrichen und, nachdem es eine Stunde gebraten, mit einer Citrone im Maul, recht heiß ohne Sauce angerichtet. Folgendes wird dazu gegeben: Man hackt Leber, Herz und die vorher abgekochte Lunge fein und schmort dies in Butter gar. Dann fügt man in Butter geschwitzte Schalotten, worin 1 Eßlöffel Mehl gelb gemacht und welches mit Fleischbrühe zu einem schlanken Brei gerührt worden, nebst Salz, Muskatnuß, Nelkenpfeffer, Citronensaft und etwas feingehackte Citronenschale hinzu und läßt dies alles mit einander durchkochen.

133. Pökelfleisch (Salt Pork). Man richtet sich beim Kochen nach eingepökeltem Rindfleisch.

134. Würstchen von Schweinefleisch (Pork Sausages). Hierzu nimmt man durchwachsenes feingehacktes Schweinefleisch, Salz, Muskat und Citronenschale oder etwas gehackte Schalotten, einige Eier, etwas geriebenes Weißbrod und ein wenig Sahne. Dies wird untereinander gemischt, mit der Hand zu kleinen Würstchen gerollt, mit Zwieback bestreut und in Butter gelb gebraten.

135. Schweins-Cotelettes (Pork Chops). Das Fleisch muß von einem jungen Schwein sein. Dieselben werden zubereitet wie Kalbs-Cotelettes (No. 84) und machen besonders zu allen Kohlarten eine angenehme Beilage.

136. Auf andere Art (An other Style). Man nehme zu 4 Cotelett 1 Pfund vom Nackenstück eines jungen Schweines, hacke es mit dem nötigen Salz und etwas Pfeffer ganz fein, teile es in 4 Teile, forme es zu Cotelettes und durchkreuze die Oberfläche etwas, wodurch sie besser panirt

werden können. Dann schlage man 1 Ei mit einem Eßlöffel Wasser, welches zu 6 Cotelettes hinreicht, sorge für reichlich getrocknete und gestoßene Weißbrodrinde oder für altes geriebenes Weißbrod, mache Butter oder Nierenfett nach I. No. 66 recht heiß, tunke die Cotelettes ringsum in Ei, wälze sie dann in Weißbrod und brate sie auf beiden Seiten rasch in offener Pfanne einige Minuten gelbbraun, während man sie öfter hin- und herschiebt, damit das Fett nicht bränzlich werde. Sobald sie inwendig nicht mehr blutig sind, nehme man sie rasch vom Feuer, damit sie recht saftig bleiben; ein längeres Braten macht sie trocken. Solche Cotelettes passen zu den feinsten Gemüsen, auch zu Kartoffelspeisen. Auch kann man eine beliebige Kraftsauce von Fleischextrakt mit Kapern, Sardellen und dergleichen um die Cotelettes anrichten und Citronensaft darüber träufeln.

137. Schweins-Cotelettes aux fines herbes (Pork Cutlets). Recht schöne Cotelettes von einem jungen Schweine werden geklopft, recht hübsch zugestutzt, von der Rippe wird ein Stück abgehackt und läßt man nur 1 Zoll breit Speck daran. Einige frische Champignons werden mit Petersilie, etwas Estragon und 2—3 Schalotten feingehackt und dies mit Panirmehl, etwas Salz, 1 Prise Pfeffer gut vermischt; die Cotelettes werden darin umgewendet, in einer Sautirpfanne in heißer Butter auf beiden Seiten gebraten. Nun streut man die übrige Mischung darauf, gießt 1 Pint Fleischbrühe, in der man 1—2 Theelöffel voll Fleischextrakt auflöste, darunter und dünstet die Cotelettes völlig darin weich. Sie werden im Kranze auf eine runde Schüssel gelegt, nachdem man die Rippen mit zierlichen Papiermanschetten umwickelt, die Sauce, welche man durchseihte und entfettete, gibt man in die Mitte und legt abwechselnd auf eine Cottelette eine dünne Citronenscheibe, auf die andere einen in der Sauce mitgedämpften geschlossenen Champignon.

138. Cotelettes von Schweine-Filets (Cutlets of Pork Tenderloin). Große Tenderloins schneidet man in zolldicke runde Stücke, bestreut sie mit gestoßenem Pfeffer und salzt sie; dann bestreicht man sie mit geschlagenem Ei und wendet sie in Brodkrumen um, worauf sie in recht heißem Schmalz gebraten werden. Wenn sie aus der Pfanne genommen sind, wird der Sauce noch etwas Butter und heißes Fett zugegeben, und diese in einer Saucière aufgetragen.

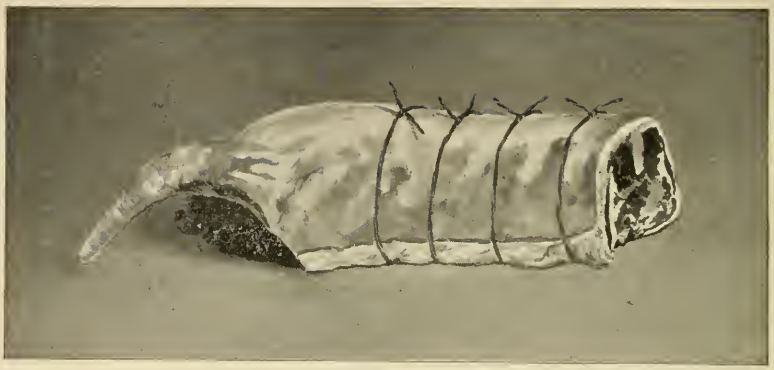
139. Beefstakes von Schweinefleisch (Beefsteaks of Pork). Die Zubereitung ist wie Beefstakes von gehacktem Rindfleisch No. 18. Sie werden in braungemachten Zwiebeln oder gelbgemachter Butter gebraten.

140. Filets von Schweinefleisch (Pork Tenderloins). Die Filets werden etwas geklopft, mit wenig Salz bestreut, in gelbgemachte Butter gelegt und fest zugedeckt langsam ¼ Stunde bei einmaligem Umwenden gebraten. Dann gibt man etwas Sahne hinzu und läßt sie bei öfterem Begießen noch etwa ebensolange braten, wenigstens nicht länger, bis sie sich zart durchstechen lassen. Beim Anrichten kommt wie gewöhnlich etwas Mehl, einige Minuten später soviel Bouillon oder Wasser hinzu, daß es eine gebundene Sauce gibt.

Abbild. 55: Hirſchziemer — Saddle of Stag. (Seite 138.)

Die ſchrägen Linien deuten die Richtung an, in welcher das Fleiſch zu zerlegen iſt.
The black lines mark the cut of the slices.

Abbild. 56: Hammelkoteletts — Mutton-Chops. (Seite 125.)



Abbild. 57: Hammelsrücken, dressirt — Saddle of Mutton, dressed. (Seite 122.)

Abbild. 58: Dressiren von Geflügel — Dressing of Poultry and Game.

141. Filets von Schweinefleisch (Pork Tenderloins). Die Tenderloins schmecken ganz unähnlich den anderen Teilen vom Schweine. Man kann sie braten oder rösten, nachdem man sie der Länge nach halb durchschneidet, etwas glatt schlägt, und dann auf dem Roste oder in der Pfanne auf dem Ofen gar werden läßt. In der Pfanne brät man sie mit Schmalz und Butter, gibt Salz und Pfeffer zu und wendet sie um, wenn sie auf einer Seite braun sind, dann nimmt man sie aus der Pfanne und hält sie heiß, bis die Sauce mit Mehl verrührt ward. Sollte es nicht genug sein, so gibt man noch etwas Butter und Schmalz dazu, rührt bis die Sauce braun ist, und gießt dann noch etwas Milch und Rahm hinein. Dies wird dann über das Fleisch gegossen. Nach Gefallen kann auch noch etwas Worcester-Sauce dazugegeben werden.

142. Süßsäuerliches Ragout von Schweinefleisch (Sour Ragout of Pork). Das Nackenstück eignet sich besonders dazu; man schneide das Fleisch in passende Stücke und verfahre ganz damit wie beim Hasenpfeffer; reichlich Zwiebeln und Gewürz ist bei einer sämigen, nicht zu langen Sauce eine Hauptbedingung, auch darf das Fleisch nicht im mindesten zerkochen.

143. Frische Bratwurst (Mettwurst) zu braten (To fry fresh Sausage). Man begieße die Wurst mit kochendem Wasser, lasse sie ungefähr ¼ Stunde ziehen. Dann lege man sie in eine Pfanne, durchsteche sie mit der Gabel und lasse sie im Ofen oder auf dem Ofen braun braten.

144. Auf andere Art (An other Style). Bratwurst von feingehacktem Fleisch wird in zerlassene Butter gelegt und bei einmaligem Umwenden 10 bis 15 Minuten nicht zu rasch gebraten.

145. Geräucherte Schweinswurst zu kochen (To cook smoked Sausage). Diese Wurst wird hauptsächlich zu braunem Kohl, in Erbsen-, Bohnen-, Linsen- und Kartoffelsuppe gekocht. So lange sie noch weich ist, wird sie mit heißem Wasser abgewaschen, mit kaltem oder kochendem Wasser auf's Feuer gebracht und weich gekocht. Ist dieselbe aber ausgetrocknet, so reicht dies zum Weichwerden nicht hin. Sie muß dann 2 Tage vor dem Kochen abgewaschen, mit Wasser bedeckt, nicht in die heiße Küche, sondern an einen kalten Ort gestellt werden; sie wird dadurch erweicht und genießbar. Uebrigens ist nicht zu rathen, selbstgemachte Wurst zum Kochen und Braten zu lange aufzubewahren.

146. Frankfurter Knackwürstchen (Frankfort Sausages). Dieselben werden, mit kochendem Wasser bedeckt, 10 Minuten zugedeckt auf eine heiße Platte gestellt und roher Meerrettig ohne weitere Zuthaten dazu angerichtet.

147. Gebratener Speck (Fried Bacon). Der Speck wird vom Fleischer als "Breakfast Bacon" gekauft, von ihm in dünne Scheiben geschnitten; man legt diese trocken in die Pfanne, brät sie auf beiden Seiten, bis alles Fett herausgebraten ist. Während des Bratens wird das Fett beständig abgegossen, damit der Speck trocken und knusperig bleibt.

148. Gebratener Schinken mit Eiern (Fried Ham and Eggs). Dünne Schnitten von Schinken werden in eine heiße Bratpfanne gelegt,

nachdem die Schwarte oder Haut abgeschnitten ward. Man wendet sie oft, bis sie eine gute Kruste haben, und gibt wohl Acht, daß sie nicht anbrennen; in 3 Minuten sind sie gar genug. Man legt sie auf eine heiße Schüssel, dann gießt man das Fett aus der Pfanne, schöpft das obere ab und gießt dies wieder in die inzwischen gut ausgespülte Pfanne. Die Eier werden erst in eine Untertasse geschlagen, jedes allein, damit nicht etwa ein schlechtes zwischen die guten kommt, man läßt sie auch einzeln in das kochende Fett gleiten. Zu wenden braucht man sie nicht, man gießt mit einem Kochlöffel das heiße Fett über die obere Seite; dies öfter wiederholt, macht sie gar genug. 3 Minuten genügen zum Durchbraten; das Weiße muß noch durchsichtig sein, so daß der Dotter durchscheint. Sie werden mit einer kleinen Blechschippe herausgenommen, das Fett wird abgegossen, und wenn das Weiße etwas zerfetzt und zu braun ist an den äußeren Rändern, so werden diese nett umschnitten. Ein Ei (Spiegelei) wird auf jede Schinkenschnitte gelegt, und die Schüssel recht heiß auf den Tisch gebracht.

E. Kaninchen.

(Rabbits.)

149. Vorbemerkungen (Preliminary Remarks). Ehe wir der Zubereitung verschiedener Speisen von Kaninchenfleisch uns zuwenden, möchte ein Wort über die Vorrichtung hier nicht überflüssig sein.

Das Tödten des Kaninchens geschieht am leichtesten wie folgt: Es wird am Halse zwischen den Vorderbeinen ein scharfes Messer hineingestochen, wodurch das Herz getroffen und das Thier sogleich getödtet ist. Damit das Fleisch recht hell erscheine, wie es zu weißen Fleischspeisen erwünscht ist, und sich länger erhalte, lasse man solches ausbluten. Das Blut werde mit Essig aufgefangen und kalt hingestellt, um es zu einem braunen Ragout (Kaninchenpfeffer) anzuwenden. Nach dem Tödten muß das Kaninchen sogleich abgezogen und ausgenommen werden.

Zum Abziehen macht man mit der Schere einen fingerlangen Einschnitt unten in den Bauch, mitten zwischen beiden Hinterschenkeln. Der Einschnitt muß beinahe bis an die Mitte des Bauches gehen. Dann wird rings um den Einschnitt der Balg mit dem Finger abgelöst, besonders stark gegen die Hinterfüße zu. An den Hinterfüßen wird am Ende derselben der Balg mit dem Messer abgelöst, so daß an jedem Ende noch ein 4 Zoll langes Stück vom Fell bleibt. Hat man auf diese Weise den hinteren Teil des Kaninchens abgezogen, so wird der Balg gegen den Kopf zu umgestülpt und stark gerissen. Der ganze Balg löst sich dann sofort ab, bis auf das Ende der Vorderfüße, welches mit dem Messer abgeschnitten wird. Sollte an manchen Stellen derselbe sich schwer ablösen, so hilft man mit dem Messer nach.

Das Ausnehmen. Das Kaninchen wird auf den Rücken gelegt und die Haut des Bauches von den Schenkeln gegen die Brust zu (die

Messerschneide aufwärts gehalten) aufgeschlitzt bis zur Brust. Man hat sich dabei in Acht zu nehmen, daß man die Eingeweide nicht verletzt. Diese werden dann herausgenommen und die Galle von der Leber abgelöst. Im übrigen hat man sehr darauf zu achten, daß sich keine Unreinigkeit mehr im After befindet, und wischt daher mit einem Tuche daselbst sorgfältig aus.

Das Zerlegen des Kaninchens, wenn es als Ragout verwendet wird, geschieht wie folgt: Man schneide die Vorderfüße an der Schulter heraus, schneide die Hinterfüße ebenfalls weg, mache aus jeder Keule zwei Teile. Hierauf schneide man die Haut vom Bauch auf beiden Seiten ab und halbiere sie, schneide den Kopf weg und spalte ihn in 2 Teile, ebenso den Hals bis zur Schulter auch in 2 Teile geteilt. Darauf wird die Brust auf beiden Seiten knapp am Rückenstück abgenommen und halbiert. Den Rumpf zerteile man in zwei Finger breite Stücke, indem man ein Messer quer aufsetzt und mit einem Klopfer darauf schlägt.

150. Frischer Kaninchenbraten (Roast Rabbit). Zu den verschiedenartigen Braten ist die große Sorte am passendsten. Das Kaninchen muß hierzu ausgewachsen, doch noch jung sein. Aeltere Kaninchen werden am besten als Kaninchenpfeffer zubereitet; alte Kaninchen sind am ersten zur Suppe tauglich. Zum Braten werden Kopf und Vorderbeine und Bauchhaut abgeschnitten, der Rücken abgespült und wie Hasen gespickt, andernfalls lege man einige Speckscheiben darauf. Dann streue man etwas feines Salz darüber hin, lege den Braten in die heiße Pfanne, worin reichlich Butter neben einigen Speckscheiben gelb gemacht sind, und gebe einen Eßlöffel Senf hinzu. Sobald der Braten unter öfterem Begießen anfängt gelblich zu werden, gebe man, wie beim Hasenbraten, am besten saure Sahne, in Ermangelung nach und nach etwas Milch hinzu, und setze bei guter Hitze ein öfteres Begießen fort. Sobald der Braten sich weich durchstechen läßt und dunkelgelb erscheint, was je nach dem Alter des Thieres in einer Stunde oder länger erfolgt, lege man ihn auf eine heiße Schüssel, rühre das in der Pfanne sich Angesetzte mit einem halben Eßlöffel Mehl zusammen und mit Wasser zu einer gebundenen Sauce, von welcher nur etwas über den Braten, die übrige dazu gereicht wird. Aepfelcompot ist hierzu die angenehmste Beilage.

151. Kaninchenbraten säuerlich zubereitet (A sourish Rabbit Roast). Der Rücken eines großen, doch nicht alten Kaninchens wird nach dem Abspülen in ein längliches irdenes Gefäß gelegt, Essig mit einigen Lorbeerblättern, gehackten Zwiebeln, gröblich gestoßenen Pfefferkörnern und einigen Muskatnägelchen gekocht und kochend darüber gefüllt. Nachdem das Fleisch drei Tage lang oftmals mit dem Essig begossen und zweimal umgelegt worden ist, wird der Rücken mit etwas Salz versehen und mit Speck und Butter, wie in voriger Nummer bemerkt, mit Sahne oder Milch zart und gelb gebraten und so weiter wie im Vorhergehenden verfahren. Zur Zeit ist als Compot Birnen und Zwetschen hierzu empfehlenswerth.

152. Kaninchenbraten wie Wild (Rabbit à la Venison). Der Rücken eines großen Kaninchens werde drei Tage vor dem Gebrauch in einem irdenen Geschirr mit folgender Beize übergossen: Dazu nehme man ¼ Quart Essig, ½ Quart Rotwein (wozu das Letzte vom Faß gebraucht werden kann), 4 gehackte Zwiebeln, einen gehäuften Theelöffel frische grob gestoßene Wachholderbeeren, einen Theelöffel zerstoßene Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter und ein Bündchen Thymian. Damit begieße man den Kaninchenrücken täglich dreimal, lege ihn auch täglich auf die andere Seite. Dann wird der Braten wie Hasen gespickt, mit Salz versehen und mit saurer Sahne nach No. 150 gebraten. Braun oder roth gekochte Birnen (bei letzteren nehme man keine Preißelbeeren), Aepfelcompote und Preißelbeeren, frisch oder eingemacht, sind besonders passend dazu.

153. Braunes Ragout oder Kaninchenpfeffer (Brown Ragout of Rabbit). Das Blut wird beim Tödten des Kaninchens, wie schon bemerkt, mit Essig hingestellt, das Fleisch in passende Stücke geteilt, Herz, Lunge und Leber dazu gelegt und solches in einem engen Geschirr reichlich zur Hälfte mit Essig, welcher mit einigen Lorbeerblättern, mit reichlich Pfefferkörnern und Nägelchen gekocht ist, bedeckt. Damit dasselbe sich gut durchziehe, werde es täglich umgelegt und in drei Tagen zubereitet. Alsdann mache man ein Stück Butter gelb (zur Ersparniß kann auch feinwürfliger Speck genommen werden), bräune darin unter häufigem Umrühren eine Handvoll klein geschnittene Zwiebeln, rühre dann einen gehäuften Eßlöffel Mehl gleichfalls darin bräunlich und gebe so viel Wasser hinzu, als zur Sauce gehört, nebst dem nötigen Salz und dem Essig, worin das Fleisch gelegen hat; würde indeß die Sauce dadurch saurer, als sie sein muß, so halte man einen Teil zurück. So koche man das Fleisch, bis es sich leicht durchstechen läßt, doch nicht zu weich, rühre, ohne weiteres Kochen, das Kaninchenblut durch, auch einen Eßlöffel voll Birn- oder süßliches Apfelkraut, in Ermangelung ein Stückchen Zucker, so daß die Sauce einen etwas süßsäuerlichen Geschmack erhält, welcher von den Gewürzen ein wenig pikant schmeckt. Die Sauce muß recht gebunden sein. — Es wird ein Schüsselchen gut gekochter und recht dampfender Kartoffeln dazu angerichtet.

154. Kaninchenfricassee (Weißes Ragout) (Fricassee of Rabbit). Das Kaninchen wird in ansehnliche Stücke getheilt, Kopf, Hals, Lunge und Leber bleiben zurück, und das Fleisch gewaschen. Dann lasse man ein reichliches Stück Butter gelb werden, einen stark gehäuften Eßlöffel Mehl darin gelblich schwitzen, lege das Fleisch mit zwei feingewürfelten Zwiebeln und Salz hinein und lasse es auf beiden Seiten eine Weile schmoren. Dann gieße man so viel kochendes Wasser, als Sauce erwünscht ist, hinzu, gebe wo möglich Champignons hinein und lasse das Fleisch nicht zu weich kochen. Möchte die Sauce nicht sämig genug sein, so kann man durch einen ganz fein gestoßenen Zwieback leicht nachhelfen, auch rühre man etwas feingeriebene Muskat hinzu, so daß die Sauce einen feinen Geschmack erhalte. — Wünscht man das Fricassee mit Klößchen, so koche man Klößchen von Kaninchenfleisch, oder von Rindfleisch, oder Markklößchen allein und lege sie beim Anrichten zwischendurch und ringsum.

F. Wildbret.

(Venison.)

155. Im Allgemeinen und vom passenden Anwenden der verschiedenen Theile des Wildbrets. Das Wildbret darf, wie es schon oben bemerkt worden, nur leicht abgewaschen, nicht ausgewässert werden; zerschossene blutige Stücke machen hier eine Ausnahme. Dann darf man solches nach alter Sitte auch nicht dem Verderben nahen, d. h. zu alt werden lassen, weil dadurch alles Feine gänzlich verloren geht. — Die Braten müssen gut gehäutet, sauber gespickt (siehe Vorbereitungsregeln I.) und bei nicht zu starkem, doch auch nicht zu schwachem Feuer mit reichlich Butter und Speck bei unermüdlichem Begießen saftig gebraten werden. Nach und nach reichlich Sahne zur Sauce angewandt, macht die Braten und Saucen besonders gut. — Bei allem Wildbret ist, mit Ausnahme des wilden Schweines, der Kopf der schlechteste Teil und nur zu einem gröberen Ragout, wie Ragout von Schweinefleisch beim Einschlachten, zu gebrauchen, wozu man auch den Hals nehmen kann, die Zunge ist jedoch sehr gut. Darnach folgt die Brust, besonders wenn sie durch den Schuß blutig geworden, und ist dann am passendsten zum Ragout. Nun folgen die Blätter und Keulen, die sich sehr zum Schmoren, letztere auch zu Braten eignen, und endlich der Ziemer, das beste Stück zum Braten.

156. Vom Aufbewahren des Wildbrets (To keep Venison). Der Hase erhält sich in kalten Wintertagen, im Fell an der Luft hängend, 8—14 Tage ganz frisch. Indeß kann man alsdann den Braten, wenn es sein muß, noch einige Tage in Essig aufbewahren, doch wird er nichts weniger als dadurch verbessert. Fleisch von Reh, Hirsch und Schwein ist auf folgende Weise längere Zeit zu erhalten. Man läßt die Stücke gehörig zu Braten hauen, bestreut sie mit nicht zu viel Salz, sticht mit einem spitzen Messer schräg in das Fleisch, drückt kurze, einen halben Finger dicke Speckstreifen, welche in gestoßenem Salz, Nelken und Nelkenpfeffer umgedreht sind, nebst Schalotten hinein und läßt die Braten in einer Pfanne von allen Seiten schnell zurösten. Ganz kalt geworden, packt man sie mit einigen Zwiebeln, ganzem Pfeffer, frischen Wachholderbeeren, einer in Scheiben geschnittenen Citrone und etwas Salz selbstschließend in ein kleines Faß oder einen passenden Steintopf, gießt so viel gekochten und wieder kalt gewordenen Biereſſig darauf, daß das Fleisch bedeckt ist, und gießt es mit geschmolzenem Talg etwa zwei Finger dick zu. Es wird dadurch vor dem Zutritt der Luft bewahrt, erhält sich sehr lange und bekommt in dieser Beize einen angenehmen Geschmack. Nach dem Herausnehmen eines Stückes muß man das Fett wieder schmelzen und darauf gießen. Man kann die Stücke sowohl zu Pasteten gebrauchen, als auch braten und schmoren.

157. Bei vorstehendem Verfahren Wildbret zu schmoren (To stew Venison). Man legt von demselben ein Stück in einen Topf, gibt von dem Gewürz, worin es gelegen hat, etwas dazu, nebst einem Stück

Butter, und läßt es fest zugedeckt gar schmoren. Vor dem Anrichten gibt man reichlich süße Sahne, etwas braunes Mehl und ein Stückchen Zucker zur Sauce.

158. Pfeffer von Hirsch oder Reh (Stewed Venison). Hierzu eignen sich am besten Blatt, Brust und Rippen. Man muß diese Stücke, besonders wenn sie zerschossen, blutig und wenn stellenweis durch den Schuß Haare eingedrungen sind, gehörig nachsehen und waschen. Dann schneidet man das Fleisch in passende Stücke, macht es in Speck und Butter ringsumher gelb-braun, gießt kochendes Wasser hinzu, deckt den Topf rasch zu, gießt einige Minuten später, nachdem dasselbe mit Wasser und Salz abgeschäumt, Folgendes dazu: geriebenes Schwarzbrod oder Roggenmehl, welches in Butter oder Speck braun geröstet ist, Citronenschale, Pfeffer, Nelken, einige Lorbeerblätter, recht viel in Würfel geschnittene Zwiebeln, länglich geschnittene Gurken und Essig. Später kommt ein Glas Rothwein und sehr wenig Aepfel- oder Birnkraut, oder statt dessen ein Stück Zucker, doch nur so viel, daß die Schärfe des Essigs gemildert wird, hinzu. Die Sauce, mit der das Fleisch angerichtet wird, muß reichlich und sämig sein. Hierzu gebratene oder gekochte Kartoffeln.

159. Braunes Wild-Ragout (Brown Venison Ragout). Hierzu verwendet man, je nach Bedarf, die Brust, Halsstücke und die Schulter eines Rehes oder Hirsches; das Fleisch wird gut gewaschen — nie aber lasse man es längere Zeit im Wasser liegen —, dann in Stücke zerschnitten, in einer Kasserole knapp mit kaltem Wasser bedeckt, einige mit 5—6 Nelken im Ganzen besteckte Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 1 Möhre, 1 Petersilienwurzel, Porree, Sellerie, 2 Wachholderbeeren, einige Pfefferkörner, etwas Citronenschale hinzugefügt und das Fleisch weich gedämpft. Nun wird das Fleisch in eine Schüssel gethan und im Marienbade warm gestellt; die Brühe wird durchgeseiht. Zu einer Portion, welche 1 Liter Sauce erfordert (für 12 Personen), röstet man 3 Eßlöffel Mehl mit 2 Prisen Puderzucker in Butter recht braun, gibt die Brühe und 1 Pint Rotwein dazu, kocht die Sauce etwas ein, schmeckt nach dem Salze, fügt, liebt man das Ragout sauer, etwas Essig oder Citronensaft hinzu, und richtet die Sauce über dem Fleische an. In Süddeutschland gibt man Schinken oder Semmelklöße, auch Nudeln dazu, doch will man Kartoffeln dazu reichen, so legt man Klöße in das Ragout. Auch Kapern, ohne deren Essig, kann man hinzufügen. Der Gebrauch, Wild erst in eine Beize zu legen, ist nur dann anzurathen, wenn es sich längere Zeit halten soll; das Fleisch verliert durch die Beize viel von seinem Safte, seiner Nährkraft. Auch durch Kochen des Fleisches mit Essig wird der kräftige Geschmack unterdrückt.

160. Reh- und Hirschziemer im Ofen zu braten (Roast Leg of Stag or Deer). In Ermangelung einer Bratpfanne mit hermetischem Verschluß ist für Wildbraten eine Pfanne mit schließendem Deckel zu empfehlen, um sie anfangs zudecken zu können, wodurch solche Braten viel saftiger und milder werden. Darin lasse man reichlich Speckwürfel heiß werden, gebe ein Stück Butter hinzu, lege den Ziemer, die gespickte Seite nach oben, hinein und lasse ihn zugedeckt 1 Stunde braten, während in

dieser Zeit sowie namentlich auch später ein öfteres Begießen nicht versäumt werden darf, wobei so oft als nötig ½ Tasse kochendes Wasser hinzugefügt werden muß, damit die Sauce keinen bränzlichen Geschmack erhalte. In der letzten halben Stunde gebe man statt Wasser dicke saure Sahne hinzu. So lasse man den Braten weder bei zu starker, noch bei schwacher Hitze je nach dem Alter des Fleisches und der Größe des Stückes 2—2½ Stunden braten, während derselbe nicht umgelegt wird. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas kaltem Wasser gut zusammengerührt, die gewöhnlich ohne weitere Bindungsmittel durch die Sahne sämig genug wird, andernfalls füge man sehr wenig Mehl hinzu.

161. Reh- und Hirschkeule zu braten (Roast Saddle of Stag or Deer). Da letztere, namentlich bei einem gehetzten Hirsche, etwas Starkschmeckendes hat, so thut man wohl, sie vorher mit kochendem Essig, welcher mit etwa 2 feingeschnittenen Zwiebeln, 4 Lorbeerblättern, 4 Nelken und 8 Pfefferkörnern, beides gestoßen, zum Kochen gebracht, zur Hälfte zu übergießen und dieselbe 3—8 Tage darin liegen zu lassen, während sie täglich umgewendet werden muß. Wäre man genötigt, solche Keule frisch zu gebrauchen, so darf sie nicht sogleich zugeröstet, muß vielmehr anfangs langsam gebraten werden. Im übrigen wird auf die vorhergehende No. hingewiesen.

162. Hirschstakes (vorzüglich) (Venison Steaks). Eine nicht zu frische Hirschkeule (Schlegel), doch ohne Geruch, wird leicht gewaschen, abgehäutet und in längliche, 2—3 Zoll dicke Scheiben geschnitten, jede Scheibe von 1¼ Pfund Gewicht. Die Stücke werden tüchtig geklopft und ½ Stunde vor dem Braten mit Salz und Pfeffer bestreut. Auf sehr raschem Feuer macht man reichlich Butter braun, legt das Fleisch hinein und brät es auf jeder Seite 2½—3 Minuten, je nachdem man das Fleisch roth oder weniger saftig wünscht. In einem kleineren Pfännchen brät man während der Zeit 8—10 in Scheiben geschnittene kleine Zwiebeln in Butter goldbraun. Die Stakes legt man auf eine Schüssel, vertheilt von den Zwiebeln darauf und legt rings um das Fleisch geröstete Kartöffelchen von gleicher Größe. Den Fleischfond vermischt man mit den übrigen Zwiebeln, rührt den braunen Satz in der Pfanne mit 3—4 Eßlöffel voll Rothwein ab, gießt dies kochend zu der Sauce, schmeckt nach dem Salze und giebt die Sauce nebenher. Statt des Rothweins kann man etwas sauren Rahm unter die Sauce mischen.

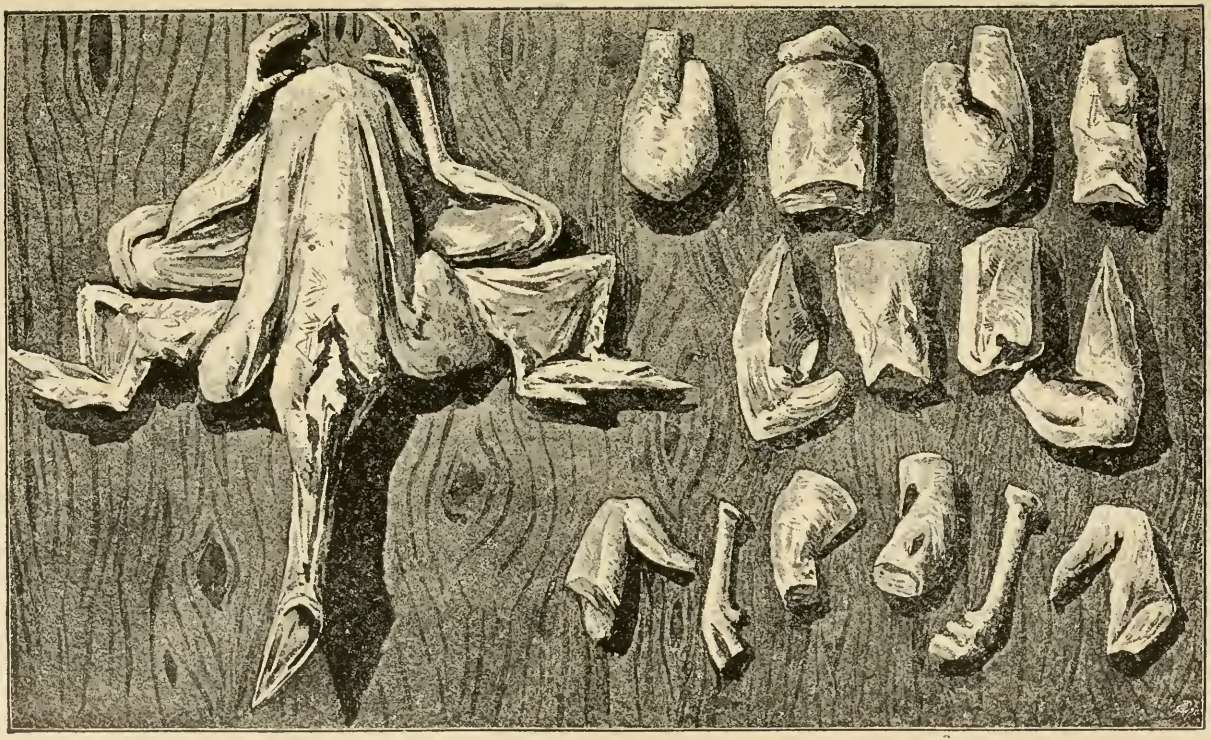
163. Hasenbraten im Ofen (Roast Hare). Man nimmt dazu den ganzen Rücken nebst den Hinterläufen, das Uebrige wird zum Hasenpfeffer gebraucht. Beim Abwaschen sehe man aufmerksam zu, daß die Steißstelle wohl gereinigt werde, auch keine Haare, welche vielleicht von den Schrotkörnern eingedrungen sind, zurückbleiben. Dann wird der Rücken enthäutet und gespickt, wie es schon in den Vorbereitungsregeln I. bemerkt ist. Man streue sodann etwas Salz darüber und lege ihn, den Rücken nach oben, mit reichlich Butter, auch einer kleinen Tasse Wasser, wodurch das Fleisch zarter wird, in eine irdene Bratpfanne, umwickele die Füße mit Papier und brate ihn, damit er nicht austrockene, in einem heißen

Ofen, der jedoch von unten eine nicht gar zu starke Hitze haben darf, weil sonst die Sauce leicht bränzlich wird. Sobald der Braten gelblich geworden, gieße man nach und nach 1—2 Tassen dickliche süße Sahne hinzu. Reichlich Butter, Sahne, in Ermangelung frische Milch und fleißiges Begießen macht den Braten saftig, selbst das Fleisch an den Beinen kann dadurch fast ebenso mürbe und saftig zubereitet werden, als der Rücken. Man brate einen jungen Hasen nicht über ¾ Stunde, einen älteren etwa 1—1½ Stunde, und nehme den Braten, sobald er sich milde durchstechen läßt, sofort aus dem Ofen, selbst dann, wenn das Anrichten noch nicht erfolgen kann, indem durch Warmhalten im Ofen das Fleisch austrocknet. Zur Zeit setze man die Pfanne wieder 10 Minuten hinein und versäume das Begießen nicht, auch vergesse man nicht, das Papier beim Anrichten zu entfernen. Die Sauce werde nach No. 1 zubereitet.

164. Hasenpfeffer (Stewed Hare). Die Vorderbeine nebst Bauchhaut des Hasen werden in Stücke geteilt, gehörig gewaschen und die Haare, die sich etwa darin finden sollten, gut abgespült; der Kopf wird gespalten und sammt Herz, Leber und Lunge gewaschen. Wünscht man das Fleisch vor dem Gebrauche einige Tage aufzubewahren, so gieße man Essig darauf und wende es jeden Tag um; bewahre es aber nicht, bis Geruch entsteht, wie das so häufig geschieht. Beim Gebrauche mache man, zur Ersparniß der Butter, einen Teil Nierenfett heiß, lasse mehrere fein gewürfelte Zwiebeln unter öfterem Umrühren darin gelb werden, sowie darnach auch einen gehäuften Eßlöffel Mehl. Ist das geschehen, so rühre man so viel kochendes Wasser hinzu, als zu einer reichlichen Sauce, unter Berücksichtigung des Verkochens, gehört, gebe Salz, einige gestoßene Nägelchen, eine reichliche Messerspitze Pfeffer, einige Lorbeerblätter, ein reichliches Stück Butter und so viel als nötig von dem Essig, worein man das Fleisch gelegt hat, hinzu und lasse dasselbe fest zugedeckt darin gar werden, doch darf es nicht im geringsten zerkochen. Dann rührt man einen Löffel Birnkraut oder ein Stück Zucker, auch nach Belieben ein Glas Rothwein an die Sauce; hat man frisches Hasenblut, wodurch dieselbe sehr an Wohlgeschmack gewinnt, so vermischt man solches mit etwas Essig und läßt es, wenn der Hasenpfeffer fertig ist, eben durchkochen; dann aber darf man anfangs nur wenig Mehl gebrauchen. Die Sauce muß einen etwas pikanten, süßsäuerlichen Geschmack haben und zwar recht gebunden, doch nicht zu dick sein. Abgekochte Kartoffeln machen die passendste Beilage. — Das Hasenblut muß beim Schlachten sogleich mit etwas Essig angerührt, an einen kalten Ort gestellt, darf jedoch nicht über 3 Tage aufbewahrt werden.

165. Cotelettes von Hasen (Cutlets of Hare). Diese Cotelettes werden ebenso bereitet wie vom Kaninchen; siehe Cotelettes von Kaninchen.

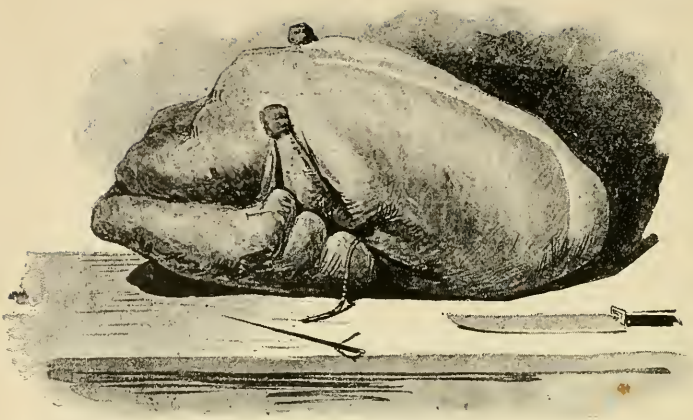
166. Wildschweinsbraten (Roast of Wild Boar). Der Braten von einem überjährigen Wildschwein oder Frischling ist der vorzüglichste. Das Stück wird enthäutet und gespickt, mit etwas kochendem Wasser auf's Feuer gesetzt, abgeschäumt und folgende Gewürze hinzugegeben: Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, ¼ Quart brauner Essig und nur ein wenig Salz, weil die Brühe durch



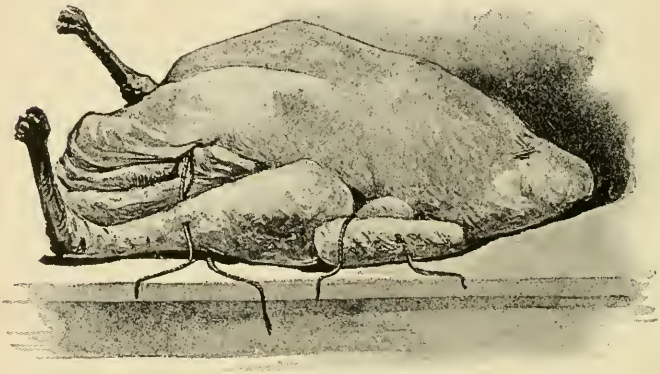
a. b.

Abbild. 59: Frikassee von Huhn — Fricasee of Chicken.

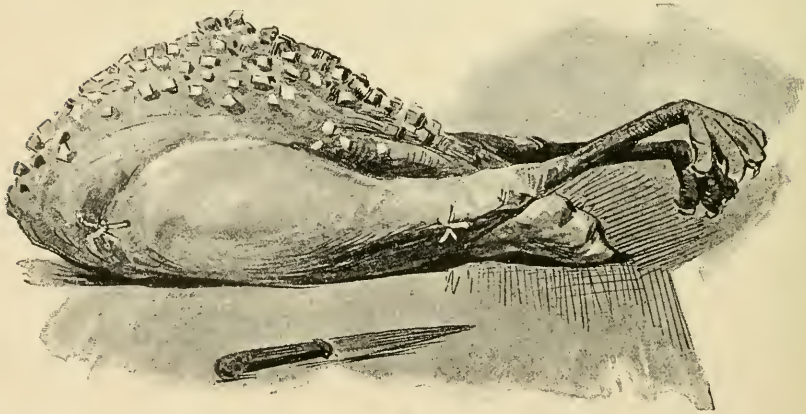
a. Huhn zum Zerlegen fertig — Chicken ready to devide. b. Teile des zerlegten Huhnes — Parts of devided chicken.



Abbild. 60: Huhn, dressirt zum Dämpfen — Chicken dressed for stewing.



Abbild. 61: Huhn, dressirt zum Braten — Chicken dressed for roasting.



Abbild. 62: Dressirter und mit Trüffeln gespickter Fasan — Pheasant, dressed with truffles.

Einkochen andernfalls zu salzig würde. Ist der Braten gar, so gießt man die eingekochte Brühe durch ein Sieb, läßt den Braten mit Butter, ausgebratenem Speck und Sahne unter fleißigem Begießen braun werden, indem man nach und nach die Kraftbrühe hinzugießt. — Man läßt die Keule etwa 2½—3 Stunden, ein Stück vom Rücken kürzere Zeit braten.

G. Zahmes und wildes Geflügel.

(Tame and wild Fowl.)

167. Puter (Turkey) **zu braten.** Wenn der Puter nach den Vorbereitungsregeln unter I. 2—3 Tage vorher geschlachtet und vorgerichtet ist, so wird derselbe vor dem Gebrauch aufgebogen, nach Belieben gespickt oder ungespickt mit der Farce I. No. 11 oder 12 oder 13 gefüllt. Dann streut man etwas feingeriebenes Salz darüber, legt dünne Speckscheiben auf die Brust und in die sehr saubere Bratpfanne, versieht dieselbe mit reichlich Butter und kochendem Wasser und bringt den Puter fest zugedeckt auf's Feuer und läßt ihn in kurzer Brühe etwa 1½ Stunden oder so lange, bis das Fleisch beinahe mürbe geworden, nicht zu stark, doch ununterbrochen kochen. Darauf gießt man die Brühe in ein Geschirr, legt ein reichliches Stück Butter in die Pfanne, stellt sie in einen heißen Ofen und läßt den Puter unter häufigem Begießen, was unbedingt notwendig ist, vollends weich und gelb, nicht braun werden. Die Brühe wird nach und nach hinzugegossen, auch macht dicke Sahne die Sauce schmackhafter. Beim Anrichten rührt man 2 Theelöffel Mehl einige Minuten lang in der Bratpfanne, gießt so viel kaltes Wasser hinzu, daß die Sauce sämig wird, wobei das in der Pfanne sich Angesetzte los- und zusammengerührt werden muß. Sollte etwas Salz fehlen, so füge man es hinzu. Unterdeß wird der Puter auf eine recht heiße Schüssel angerichtet, demselben eine Citronenscheibe in den Schnabel gelegt und der Rand der Schüssel mit feingeschnittenen Citronenscheiben verziert. — Ein junger Puter bedarf zum Weichwerden 1½, ein älterer 3 Stunden und länger.

168. Puter mit einer Fleischfarce (Turkey with Meat Farce). Zu dieser Fülle nimmt man ¾ Pfund gehacktes Kalbfleisch ohne Sehnen, ¾ Pfund recht durchwachsenes Schweinefleisch, ebenfalls feingehackt, ½ Obertasse geschmolzene Butter, 3 Eier, von welchen 2 Eiweiß zu Schaum geschlagen und zuletzt durchgemischt werden, 2 Pfund zwei Tage altes, in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrod, ½ Unze gereinigte und geschnittene Morcheln, 4 Stück halb gar gekochte und abgezogene Kälbermilch, welche man dazwischen legt, Salz, Muskat, Champignons oder Kapern und fein gehackte Petersilie. Diese Farce wird in den Kropf und den Leib des Puters gefüllt, derselbe nach vorhergehender Vorschrift gebraten oder in einer Braese (siehe Vorbereitungsregeln I. No. 64) zubereitet. — Auf diese Weise gefüllt, reicht der Puter für eine große Gesellschaft hin und kann warm oder kalt zur Tafel gegeben werden.

169. Puterhenne in Fricassee-Sauce (eine Vor- und Mittelschüssel) (Turkey Hen in Fricassee, Entrée). Die Henne wird wie zum Braten vorgerichtet, die Beine kann man nach den Vorbereitungsregeln unter I. in die Haut schieben. Dann setzt man dieselbe mit kalter Butter und einigen Schalotten auf's Feuer, läßt sie fest zugedeckt langsam gelb werden, gießt etwas kochende Fleischbrühe oder Wasser hinzu, gibt Citronenschale, doch nur das Gelbe, Muskatblüte, etwas Dragon hinzu und ½ Stunde später viel Champignons und läßt sie in kurzer Brühe, fest zugedeckt, gar schmoren. Unterdeß sorgt man für etwas kräftige Fleischbrühe, gibt ½ Stunde vor dem Anrichten gelbgeschwitztes Mehl, nach Belieben auch Midder, gefüllte Krebsnasen, Pistazien, Spargel oder Blumenkohl (siehe I. No. 23 u. s. w.) hinein, läßt alles weich werden, aber nicht im mindesten zerkochen, nimmt das Fett von der Putersauce, fügt dann die gekochte Sauce, welche wie jede Fricassee-Sauce sehr gebunden sein muß, nebst einigen Citronenscheiben ohne Kerne hinzu, rührt dieselbe mit 2 Eidottern und Krebsbutter ab und richtet die Puterhenne mit Weißbrod-, Kalbfleisch- oder Schwammklößchen, in Wasser und Salz eben angekocht, in ihrer Sauce zierlichan. Man reicht Schnitten von Blätterteig dazu und gibt dies Gericht statt Pastete.

170. Polenta (Polente). Man bringe ein gutes Huhn, sauber vorgerichtet, mit Salz, wie zur Suppe, doch mit weniger Wasser auf's Feuer (siehe Hühnersuppe II. No. 14), schäume es gut ab, gebe ein Stück Butter, einige Stück Muskatblüte hinzu und lasse es zugedeckt langsam kochen. Unterdeß koche man ⅕ Pfund Perlgraupen mit der Hühnerbrühe, welche nach und nach hinzugefügt wird, recht weich und zuletzt so schlank, daß man zum Essen dieses Gerichts einen Eßlöffel der Gabel vorziehen möchte. Das weich gekochte Huhn wird dann ganz oder sauber tranchirt in die Mitte einer runden Schüssel gelegt und die Perlgraupen um dasselbe angerichtet. Es kann braune Butter darüber gegeben werden, doch ist es eben nicht notwendig. — Diese kräftige, leicht zu verdauende und wohlschmeckende Speise, welche auch mit Rindfleisch gekocht werden kann, wird als Gemüse und Fleisch gegeben.

171. Gebackene Hähnchen in Sauce (Baked Spring Chicken in Sauce). Die Hähnchen werden, nachdem sie vorgerichtet sind, der Länge nach durchgehauen und zart und saftig gebraten. Dann nimmt man sie heraus, macht in der zurückgebliebenen Butter Mehl gelb, rührt kräftige Fleischbrühe, gehackte Champignons, etwas Muskatblüte und Citronenscheiben hinzu und kocht solches zu einer dicken Sauce. Nachdem man dieselbe mit Eidottern abgerührt hat, füllt man etwas erhöht die Höhlung der halben Hähnchen damit, setzt sie neben einander in eine Backschüssel und diese ¼ Stunde in den Backofen, worauf sie ohne weiteres angerichtet werden.

172. Junge Tauben zu braten (To roast Squabs). Am besten sind Nesttauben. Sie müssen 1—2 Tage vor dem Gebrauch getödtet sein, dürfen aber nicht gepflückt an die Luft gelegt werden. Nachdem sie, wenn's beliebt, mit der Farce I. No. 10 gefüllt sind, stelle man sie in einem passenden irdenen Töpfchen mit fest schließendem Deckel und in reichlich guter

Butter, mit etwas Wasser und einigen Körnchen Salz (sie können leicht versalzen werden) auf ein mäßiges Feuer, wo sie indeß fortwährend langsam braten, bis sie recht weich geworden sind. Tauben dürfen nur gelb gebraten und die Sauce nicht im mindesten dunkel sein. Besonders ist die größte Sorgfalt beim Braten notwendig, wenn solche für Kranke bestimmt sind. Beim Aufstellen können nach Geschmack einige frische Wachholderbeeren zerschnitten, nicht zerstoßen, in die Butter gelegt, auch beim Braten ein Löffelchen süße Sahne hinzugefügt werden, doch ist beides Geschmackssache, die Hauptsache ist, besonders für Kranke, eine weiche und helle Zubereitung.

173. Tauben wie wilde Tauben (Pigeons like wild Pigeons). Recht schöne, fette junge Tauben, welche einige Tage an der Luft hingen, rupft man, worauf man sie sorgfältig ausnimmt und reinigt, mit Salz, das man mit einigen gestoßenen Nelken und Pfefferkörnern mischte, einreibt, darauf zierlich, aber dicht spickt. Eine Casserole, die nicht größer ist, als daß die Tauben nebeneinander liegen können, belegt man mit Speckplatten, Zwiebelscheiben, streut feingestoßene Wachholderbeeren — für jede Taube 2 Beeren — darauf, fügt 1 Möhre, 1 Lorbeerblatt hinzu, legt die Tauben darauf, läßt sie ringsum bräunen, gießt nun etwas kochende Fleischbrühe darunter und läßt die Tauben gar schmoren. Beim Anrichten rührt man etwas braunes Mehl und sauren Rahm in die Sauce, seiht sie durch, entfettet sie, schärft sie mit einigen Tropfen Citronensaft und richtet sie über den halbirten, au miriton angerichteten Tauben an. Statt des Rahms kann man etwas Sherry zu der Sauce verwenden.

174. Tauben mit Compot (Pigeons in Compot). Recht fette junge Tauben werden gut vorbereitet, mit einer recht schmackhaften Kalbfleischfarce gefüllt, hübsch dressirt, zierlich gespickt, in Speckscheiben gehüllt, in recht kochend heiße Butter gelegt und von allen Seiten hellbraun gebraten. Nun nimmt man die Tauben heraus, läßt die Butter abtropfen, legt sie in eine nicht zu tiefe, aber so große Casserole, daß die Tauben nebeneinander liegen können, gibt so viel kräftige Fleischbrühe dazu, daß sie knapp bedeckt sind, bestreut sie mit Salz, fügt für jede Taube 1 Schalotte, 4 geputzte kleine geschlossene Champignons und 1 Eßlöffel voll Rotwein hinzu, gibt Pfeffer und etwas Citronenschale daran und läßt die Tauben in fest verschlossener Casserole auf schwachem Feuer ½ Stunde dämpfen, entfernt dann den Deckel, gibt 3 Theelöffel voll Tomatenpurée — auf 4 Tauben — daran, läßt sie damit noch 12—15 Minuten dämpfen und richtet die halbirten Tauben mit ihrer Sauce auf erwärmter Schüssel an. Ringsum auf den Schüsselrand legt man Fleurons (hübsch geformte und zu schöner Farbe gebackene Stücken von unversüßtem Butterteig).

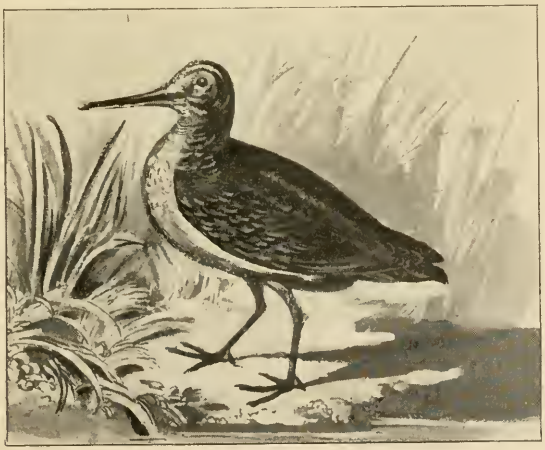
175. Feines Fricassee von Hähnchen (Küken) oder Tauben mit Krebsen (Fine Fricassee of Spring Chickens or Pigeons with Crabs). Man schneide die Hähnchen in vier, die Tauben der Länge nach in zwei Theile, damit man das Geflügel erkennt, indeß kann das nach Belieben gehalten werden. Dann stelle man sie mit etwas Salz und reichlich frischer Butter fest zugedeckt auf mäßiges Feuer, lege sie nach einer Weile

auf die andere Seite und füge nach ½ Stunde kochende Bouillon, einige Citronenscheiben, aus welchen die Kerne genommen, ein Stück Muskatblüte und etwas feingestoßenen Zwieback hinzu und lasse sie zugedeckt langsam weich werden, doch dürfen sie nicht im geringsten zerkochen. In der letzten Viertelstunde gebe man folgende Zuthaten in's Fricassee, deren Vorrichtung im Abschnitt I. No. 23 u. s. w. nachzusehen ist; Midder (Kalbsmilch), gefüllte Krebsnasen, Morcheln, Spargelköpfe, Saucissen, sowie auch beim Anrichten in Bouillon oder in gesalzenem Wasser gar gekochte Weißbrodklößchen, Austern, Krebsschwänze und Krebsbutter. Die Sauce werde mit 1—2 Eidottern abgerührt. Recht fein angerichtet, wird diese Schüssel mit Schnitten von Blätterteig zur Tafel gebracht und vertritt die Stelle einer Pastete. — Was man von den bemerkten Zuthaten nicht haben kann, das lasse man weg. Ein gewöhnliches Fricassee wird ebenso gemacht, nur daß die feineren Zuthaten wegbleiben und kochendes Wasser statt Bouillon hinzugegossen wird.

176. Feines braunes Ragout von Hähnchen (Küken) und Tauben (Fine brown Ragout of Spring Chickens and Pigeons). Man rechnet auf 12 Personen 4 Hähnchen oder 8 Tauben. Dieselben werden wie in No. 175 vorgerichtet und in Butter gar gedämpft. Dann rührt man ein Ei dick frische Butter bräunlich, streut Mehl hinein und rührt es ebenfalls braun, doch darf es ja nicht bränzlich werden. Dieses Mehl wird mit der kräftigen Brühe, worin das Geflügel gar gemacht ist, angerührt und mit brauner Kraftbrühe nachgefüllt, eine in Scheiben geschnittene Citrone, woraus die Kerne genommen, dazu gegeben, nebst etwas gestoßenen Nelken, Pfeffer und Salz. Wenn dies kocht, wird nach Belieben von Folgendem hinzu gethan: Eine kleine Handvoll Morcheln, eben so viel in Stückchen geschnittene frische oder eingemachte Champignons, 6—8 Stück in Scheiben geschnittene Trüffeln, ½ Pfund Midder (Kalbsmilch), ½ Pfund Maronen, ½ Pfund in Butter gebratene kleine Saucissen, Klöße, die aus ½ Pfund feingehacktem Fleisch aufgerollt sind, ½ Tasse Kapern und 1 Eßlöffel voll Pistazien. Wie das alles vorgerichtet wird und wie lange es im Ragout kochen muß, ist in den Vorbereitungsregeln mitgeteilt. Dann wird das Fleisch in's Ragout gelegt und, nachdem es ½ Stunde langsam gekocht hat, angerichtet. Die Sauce muß dicklich, recht kräftig sein und nur einen Geschmack von Säure haben. — Die Klöße würden, in der dicken Sauce gekocht, weniger locker werden, es ist daher besser, sie in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser einige Minuten oder so lange zu kochen, bis sie inwendig nicht mehr rot erscheinen, und dann in's Ragout zu legen. Dasselbe wird als Voressen allein oder auch mit gut gebratenen Kartoffeln gegeben.

177. Gebackene Hähnel (Baked Spring Chickens). Nachdem die 6 bis 8 Wochen alt gewordenen Hähnchen geputzt und gewaschen sind, hält man sie eine Minute in heißes, darauf in kaltes Wasser, teilt sie der Länge nach mit einem scharfen Messer in zwei Teile, nimmt den Rückgratknochen heraus und schneidet sie dann der Breite nach durch, damit man von jedem Hähnchen 4 Teile erhält. Diese werden mit wenig fein gemachtem Salz

Abbild. 63: Waldſchnepfe — Woodcock. (Seite 148.)



Abbild. 64: Sumpfſchnepfe — Snipe. (Seite 148.)

Abbild. 65: Plumpudding. (Seite 187.)

bestreut, in feinem Mehl umgedreht, in Eier, welche mit eben so vielem Wasser zerklopft sind, getunkt, dann in Semmelkrumen stark umgedreht und sofort in reichlichem Schmalz, welches nicht gar zu heiß gemacht werden darf, gelbbraun gebacken. Man kann jedesmal 8 Stück in das heiße Schmalz legen, wobei die Pfanne vorsichtig leicht bewegt wird, damit das Anbrennen verhütet werde. Sie bedürfen nur etwa 4 Minuten, um eine schöne Färbung zu erhalten und durchgebacken zu sein. Dann legt man sie zum Abtröpfeln des Fettes so lange auf einige Brodschnitten, bis die übrigen Teile gebacken sind, läßt auch eine Handvoll grüner Petersilie, welche gewaschen und in einem Tuche abgetrocknet ist, in Schmalz gelb werden, doch muß man, um ein zu starkes Aufbrausen zu verhüten, die Pfanne vorher vom Feuer nehmen. Dann werden die Hähnchen auf eine erwärmte Schüssel, nach der Mitte höher, angerichtet und mit der gebackenen Petersilie, welche mit etwas feingemachtem Salz bestreut ist, bekränzt, wobei auch ein Sträußchen Petersilie darauf gelegt wird.

178. Gefüllte Kapaunen (russisch) (Stuffed Capons, Russian Style). Für 10—12 Personen muß man 2 Kapaunen haben. Man wähle recht schöne, fette, bereite sie gut vor und knoche sie vorsichtig aus. Ein Pfund vom feinsten Tafelreis wird in guter Fleischbrühe weich gedämpft, doch so, daß die Körner ganz bleiben, mit einer großen Holzgabel gibt und mischt man nun 1 Pfund feingehackten rohen Schinken, ¼ Pfund frische Butter, 6 geschlagene ganze Eier, etwas geriebene Muskatnuß und eine Prise weißen Pfeffer dazu, füllt diese Mischung in die Kapaunen, näht sie zu, dämpft sie in Fleischbrühe gar und richtet sie mit folgender Sauce an: 3 Unzen Mehl schwitzt man in ¼ Pfund Butter hellgelb, verrührt diese Mehlschwitze mit 1½ Pint guter Fleischbrühe, gibt dazu 3 Eßlöffel voll in Essig eingemachte Stachelbeeren, doch ohne den Essig — in Ermangelung derselben ebensoviel in Essig eingemachte Champignons —, das nötige Salz, 1 reichliches Pint sauren Rahm, etwas feingehackte Petersilie und noch ½ Pint von der Brühe, worin die Kapaunen dämpften.

179. Hühner in Reis (Chickens in Rice). Die Hühner werden in Wasser und Salz abgeschäumt und mit einem reichlichen Stück Butter gar gekocht. Unterdeß brüht man Reis ab (man kann auch Perlgraupen nehmen), füllt die Hühnerbrühe nach und nach hinzu und kocht ihn langsam weich, aber nicht breiig. Eine halbe Stunde vorher gibt man nach Gefallen gut gewaschene Rosinen zum Reis und gießt die etwa noch übrig gebliebene Hühnerbrühe nach, damit derselbe nicht zu steif werde. Dann werden die Hühner zerlegt, recht heiß in der Mitte der Schüssel geordnet, der Reis ringsum angerichtet und auf Wunsch die Schüssel mit beliebigen Klößchen garniert.

180. Ente zu braten (Roast Duck). Dieselbe kann nach Belieben gefüllt oder ungefüllt gebraten werden. Zur Füllung nimmt man entweder in 4 Teile geschnittene Aepfel und Korinthen oder, was vorzuziehen ist, man hackt Herz, Lunge, Leber und den abgezogenen Magen fein, gibt ½ Ei dick weichgerührte Butter, 2 Eier, ½ Pfund in kaltem Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrod, Muskatnuß und Salz hinzu. Auch

kann man nach englischem Gebrauch die Höhlung mit Zwiebeln, Salbei, Weinraute und Salz füllen. Die Ente wird mit etwas Salz angerieben, mit reichlich Butter und wenig Wasser auf's Feuer gebracht und je nach dem Alter 2—2½ Stunden fest zugedeckt langsam gebraten, wobei, wenn's nötig wäre, zuweilen ein kleiner Guß kochendes — nicht kaltes — Wasser seitwärts hinzugefügt wird. Das Begießen darf nicht versäumt werden. Ist die Ente weich und gelblich gebraten, so wird die Sauce gemacht, wie es beim Puter bemerkt worden.

181. **Ente mit Zwiebeln zu dämpfen** (Duck stewed with Onions). Man schäumt die Ente in Wasser und Salz ab, gibt hinzu einen halben Suppenteller voll geschnittene Zwiebeln, etwas Weißbrod und Nelken, auch Dragon, wenn man ihn gerade hat, und kocht sie darin ganz weich. Dann wird die Sauce durch ein Sieb gerührt, mit Citronenscheiben durchgekocht und über die Ente angerichtet.

182. **Ente auf französische Art** (Duck in French Style). Man hackt die Leber mit etwas Speck und Schalotten, macht sie mit in Wasser ausgedrücktem Weißbrod, 2 Eiern, Muskat und Salz zu einer Farce, füllt damit die Ente und näht sie zu. Dann legt man Butter oder Speck in einen Topf, darauf eine Handvoll Petersilie, 3—4 ganze Zwiebeln und einige Schwarz- oder gelbe Wurzeln, läßt die Ente darin gar und gelbbraun werden, rührt etwas geschwitztes Mehl, kochendes Wasser und ein wenig Essig, auch nach Belieben ein Stückchen Zucker an die Sauce und läßt die Ente noch einige Minuten darin schmoren.

183. **Gedämpfte Ente in brauner Sauce** (Stewed Duck in brown Gravy). Man nehme zu einer ausgewachsenen jungen Ente ½ Quart Wasser, ein Ei dick Butter, 6 Schalotten, das nötige Salz und lasse sie fest zugedeckt langsam weich schmoren, damit die Sauce nicht zu stark einkoche. Nachdem dieselbe gar geworden, rühre man einen Eßlöffel voll in Butter gebräuntes Mehl, ½—1 Glas Wein, 4—6 gestoßene Nelken, etwas Zucker hinzu und lasse die Ente noch eine Weile darin schmoren.

184. **Ente in Gelée** (Duck in Aspic). Die Anweisung ist im Abschnitt XI. zu finden.

185. **Gänsebraten** (Roast Goose). Hat man die Gans nach I. zum Braten vorgerichtet, so füllt man den Leib mit 4 Teile geschnittenen Aepfeln, welche man auch mit Rosinen oder Korinthen oder mit getrockneten abgebrühten Zwetschen vermischen kann. Auch wird dieselbe in einigen Gegenden mit gekochten Kastanien oder mit kleinen Kartoffeln und etwas Salz oder mit Fleischfarce gefüllt, dann näht man die Oeffnung zu, legt die Gans in die Bratpfanne, salzt sie, gibt Wasser darunter und läßt sie, fest zugedeckt, beinahe weich werden und dann erst unter fleißigem Begießen offen braten, wobei von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser hinzugegossen wird. Die Gans muß recht kroß, gelbbräunlich, nicht zu braun, gebraten werden und die Sauce ebenfalls eine hellbraune Farbe erhalten. Beim Anrichten zieht man die Fäden heraus und macht die Sauce wie beim Puter fertig. — Zeit des Bratens 2½—3 Stunden.

186. Gans in Gelée (Goose in Aspic). Findet sich in XI.

187. Gänseschwarz auf westfälische Art (Ragout of Goose, Westphalian Style). Man nimmt hierzu, was nicht zum Gänsebraten gehört, nämlich: Hals, Flügel, Leber, Herz, Lunge, Magen und Beine, letztere werden in heißes Wasser gelegt und abgezogen. Der Hals wird in einige Stücke gehauen, das Uebrige ebenfalls geteilt. Soll das Fleisch mehrere Tage aufbewahrt werden, so gieße man etwas Essig darauf. Beim Gebrauch wird es mit nicht zu vielem Wasser und Salz abgeschäumt, mit einigen Zwiebeln, 4 Lorbeerblättern, Pfeffer und Nelken (auch nach Belieben mit zwei Handvoll abgebrühten Pflaumen) gar gekocht. Dann macht man Mehl in Butter braun, achtet aber darauf, daß es nicht bränzlich werde, und gibt solches, mit der Brühe angerührt, auch Essig, ein Stück Zucker oder so viel gutes Birnkraut dazu, daß die Sauce einen süß-säuerlichen Geschmack erhält. In einigen Gegenden ist es üblich, anstatt des gebräunten Mehls die Sauce mit geriebenem Honigkuchen gebunden zu machen. Hat man Gänseblut, so wird dies eben durchgekocht, wodurch das Gänseschwarz sehr an Farbe und angenehmem Geschmack gewinnt, dann aber darf man vorher nur wenig Mehl nehmen, weil das Blut die Sauce sehr verdickt. Uebrigens muß dieselbe dicklich, auch reichlich sein und einen kräftigen Geschmack von Gewürz und Essig haben. Sollte das Gänsefleisch nicht hinreichend sein, so kann man etwas Schweine- oder Kalbfleisch von der Brust dazu nehmen. Es werden Kartoffeln dazu gegessen. — Das Blut wird beim Schlachten der Gans aufgefangen, mit Essig gerührt und kann um Martini 3, späterhin bei größerer Kälte bis zu 8 Tagen, offen stehend, an einem kalten Orte aufbewahrt werden; ohne Essig aber würde es bald verderben.

188. Gänseklein oder Gänseschwarz auf Stettiner Art (Same in an other Style). Das Fleisch wird, wie es im vorhergehenden Rezept bemerkt worden, in Wasser und Salz ausgeschäumt und in nicht zu langer Brühe gar gekocht. Dann macht man Butter gelb, schwitzt darin einige feingehackte Zwiebeln, läßt auch Mehl darin gelblich werden und gibt dies mit Brühe feingerührt zum Fleisch, würzt es scharf mit Pfeffer und Thymian und läßt es noch einige Minuten in der recht runden, kräftigen Sauce kochen.

189. Braunes und weißes Gänse-Ragout (Brown and white Ragout of Goose). Dazu wird die ganze Gans in Stückchen gehauen, sammt Herz, Magen, Lunge und Leber in Wasser und Salz abgeschäumt, mit einigen Zwiebeln, 3 Lorbeerblättern, ½ in Scheiben geschnittene Citrone — die Kerne entfernt — und mit einer Prise feingestoßenem Pfeffer weich gekocht. Soll das Ragout braun sein, so fügt man etwas gestoßene Nelken, in Butter braun gemachtes Mehl, Essig und einen halben Löffel Birnkraut oder ein Stückchen Zucker hinzu, sowie auch zuletzt das Gänseblut. Soll es ein weißes Ragout sein, so bleibt Essig, Gänseblut und das Süße weg und kommt dann gelb geschwitztes Mehl nebst einigen Citronenscheiben und gestoßener Muskatblüte hinzu; auch wird die Sauce mit einem Eidotter abgerührt.

190. Becassinen, Reb-, Birk-, Hasel- und Feldhuhn zu braten (To roast Strandrunners, Partridges and Hazel Grouse). Gleich anderem Geflügel werden die Hühner zum Braten vorgerichtet und mit feinem Salz bestäubt. Dann wird die Brust mit einer dünnen Speckscheibe umbunden und am Spieß oder in einem irdenen Topf auf nicht starkem Feuer in reichlich Butter und wenig Wasser, fest zugedeckt, recht aufmerksam etwa ½—1 Stunde gebraten, während man sie fleißig begießt und in der letzteren Zeit zuweilen einen Eßlöffel süße Sahne, in Ermangelung frische Milch hinzufügt. Nach dem Anrichten wird das sich Angesetzte mit etwas kaltem Wasser losgerührt, wenig Milch hinzugefügt, so daß die Sauce sich etwas bindet, und mit dem vielleicht fehlenden Salz aufgekocht. — Die zum Braten bestimmten Hühner müssen jung sein, man erkennt sie an der gelben Farbe der Beine.

191. Rebhühner auf sächsische Art (Partridges, Saxony Style). Nachdem die Rebhühner wie in No. 190 vorgerichtet sind, wird die Brust fein gespickt, wenig Salz darüber gestreut, eine Scheibe Speck darauf gelegt und jedes Huhn mit 2 Weintraubenblättern zugebunden. Darnach legt man die Rebhühner in kochende Butter und läßt sie zugedeckt nicht zu stark braten, indem man nach und nach etwas Wasser hinzugießt. Nach Verlauf von ½ Stunde gibt man löffelweise saure Sahne darüber, sowie auch zuletzt etwas gelbbraun gemachte Butter. In Ermangelung der Sahne kann man beim Braten frische Milch anwenden und etwas durchgesiebte Semmel, in Butter gelb gemacht, hinzufügen. — Speck und Weinblätter, welche sich beim Braten ablösen, richtet man allein an und gibt sie als eine besondere Delikatesse mit den Rebhühnern zur Tafel.

192. Rebhühner, Fasanen, Wachteln und Prairie-Hühner zu braten (To roast Partridges, Pheasants, Quail and Prairie Chickens). Alle Schrotkörner werden sorgsam herausgeschnitten, die Vögel werden, nachdem sie gerupft oder abgehäutet sind, gut, aber rasch gewaschen, mit etwas Soda im Wasser, dann noch einmal abgespült und abgetrocknet. Die Brust wird sodann mit dünnen Scheiben von fettem, gesalzenen Speck belegt, darauf werden sie in den Backofen gestellt, mit Pfeffer und Salz bestreut, wenn sie beinahe gar sind, und mit Butter und Wasser begossen. Man kann auch den Speck weglassen und nur Butter gebrauchen. — Diese Vögel schmecken auch sehr gut, wenn die fleischigen Teile der Brust geröstet werden, nachdem man sie im Rücken gespalten hat. Bei Prairiehühnern röstet man die Brusttheile allein und verwendet das Uebrige zum Dämpfen oder zu Ragout.

193. Schnepfen zu braten (To roast Snipes). Ist dieselbe nach den unter I. angegebenen Regeln zum Braten vorgerichtet, so werde die Brust mit feinen Speckscheiben umbunden und der Kopf so gebogen, daß der Schnabel in die Höhe gerichtet ist. So bringt man die Schnepfe mit kalter Butter auf's Feuer und läßt sie zugedeckt langsam 1—1½ Stunde braten. Zugleich röstet man dünn geteilte Schnittchen Weißbrod, legt sie unter die Schnepfe, damit das Inwendige während des Bratens darauf falle. Dies sogenannte Schnepfenbrod wird auf einer heißen Schüssel

angerichtet und die Schnepfe darauf gelegt. — Auch kann man vor dem Braten das Eingeweide herausnehmen, den Magen abziehen und solches mit etwas Speck, einer Schalotte, wenig kleingeschnittener Citronenschale, etwas in kaltem Wasser ausgedrücktem Weißbrod, Salz und Pfeffer fein hacken und auf die Schnittchen streichen, welche am besten in Schmalz recht saftig und kroß gebacken werden. Beim Anrichten lege man die Schnittchen rings um die Schüssel, begieße sie mit der Sauce und lege eine in acht Teile geschnittene Citrone dazwischen.

194. Schnepfe zu schmoren (Stewed Snipe). Wenn die Schnepfe gerupft, geputzt und die Augen ausgestochen sind, wird sie ausgenommen, gewaschen und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Dann dreht man die Beine beim ersten Gelenk um, steckt sie ineinander und den Schnabel quer durch die Schenkel; dann umbindet man sie mit dünnen Speckschnitten, legt sie in eine Casserole mit Butter, einer ganzen Zwiebel, Lorbeerblatt, einigen Stücken gelbe Rübe, Salz und etwas Fleischbrühe und läßt sie langsam und nicht stark braten. Während dessen macht man Schnepfenbrod auf folgende Art dazu: Den Magen schneidet man auf und reinigt ihn, hackt ihn dann mit den Därmen, Leber, Lunge und Herz recht fein, thut dann ein wenig Butter, gehackte Zwiebeln, Petersilie, Muskat, Salz, Pfeffer, 1 Ei und geweichtes Milchbrod dazu und hackt es recht zusammen. Dann schneidet man dünne Milchbrodschnitte, streicht das Gehackte darauf und läßt sie im Ofen in Butter backen. Wenn man die Schnepfen anrichtet, legt man das Schnepfenbrod rings herum.

195. Matelotte von wilden Tauben (Matelotte of wild Pigeons). Einige wilde Tauben bereitet man gut vor und halbirt sie, legt sie in eine Casserole, in der man Butter bräunen ließ, bräunt sie ringsum, gießt etwas Fleischbrühe darunter, fügt etwas braunes Mehl hinzu und läßt die Tauben gar dämpfen, wobei man sorgfältig Schaum und Fett abschöpft. Zu 4—5 Tauben dämpft man 25 kleine geschlossene Champignons in etwas Butter gar, wendet ebenso viele kleine geschälte Zwiebeln in Eier und Crackers um und backt sie in heißem Schmalz gar und goldbraun, gibt beides nebst ebenso viel Krebsschwänzen zu den Tauben, fügt ein Glas Portwein oder Rotwein hinzu, läßt die Matelotte nochmals aufkochen, schmeckt nach dem Salze, fügt etwas Citronensaft hinzu, legt beim Anrichten die Tauben in die Mitte der erwärmten Schüssel, das Ragout im Kreuze um dieselbe und garniert die Schüssel mit gerösteten Semmel-Croutons.

196. Holztauben und Ringeltauben, wahrscheinlich das Feinste vom wilden Geflügel (Wood Pigeons and Ring Doves, probably the finest of wild Fowl). Dieselben werden bereitet wie Reb- und Feldhuhn.

197. Wilde Enten (Wild Ducks) werden vorgerichtet wie zahme Enten und auf Speckscheiben bei späterem Hinzuthun von dicker Sahne saftig und zart gebraten. In Ermangelung von letzterer kann, wenn die Ente beinahe weich geworden ist, zuweilen ein Eßlöffel Milch hinzugefügt werden, wodurch die Sauce gleichfalls gewinnt.

198. Krammetsvögel (Field Fares) werden nach den unter I. gegebenen Regeln vorgerichtet, nicht ausgenommen, nur entfernt man den Magen mittelst einer Dressir- oder Packnadel. Man setzt sie mit viel Butter (zu 12 Stück kann man 6 Unzen rechnen) und einer Tasse Wasser, am besten in einem irdenen Gefäß, dicht neben einander gelegt, auf's Feuer, streut etwas Salz darüber und brät sie, fest zugedeckt, bei einmaligem Umwenden weich oder nach Belieben so lange, bis sie recht kroß geworden sind. Da die Krammetsvögel sich häufig von Wachholderbeeren nähren und man gewöhnlich Beeren im Magen findet, so vermeiden manche Köchinnen einen Zusatz. Wenn indeß ein stärkerer Wachholdergeschmack wünschenswerth sein möchte, so gebe man gröblich gestoßene Wachholderbeeren, welche möglichst frisch sein müssen, in die Bratbutter.

199. Salmi von Schnepfen, Feldhühnern, Krammetsvögeln und wilden Enten (Salmi of Snipes, Partridges, Field Fares and wild Ducks). Man legt einige Scheiben rohen Schinken in einen Topf, das Wild darauf, gibt dazu: wenig Salz, einige gelbe Wurzeln, einige geschnittene Schalotten oder Zwiebeln und Butter und brät das Geflügel, fest zugedeckt, gelb, gießt gute Fleischbrühe hinzu und läßt es vollends weich werden. Dann zerlegt man solches mit einem scharfen Messer in kleine, zierliche Stückchen, stößt, was nicht zerlegt werden kann, nebst Lunge, Leber und dem Schinken im Mörser und rührt es mit der Brühe durch ein Sieb. Zu dieser Sauce gibt man noch etwas gehackte Schalotten und eine Messerspitze Pfeffer und kocht sie mit Fleisch eben durch. — Die Sauce zu Salmi muß eigentlich nur von durchgerührtem Fleisch sämig gemacht werden, doch kann man auch auf andere Weise etwas nachhelfen.

200. Wilde Gans (Wild Goose). Zäher noch als eine alte zahme ist eine alte wilde Gans. Daher nehme man die Gans nur, wenn sie jung ist, zum Braten. Andernfalls werde sie in kleine Stücke zerteilt, mit kochendem Essig, Lorbeerblättern und Nelken übergossen und 8 Tage gebeizt, während täglich die Stücke umgelegt werden. Die Zubereitung ist wie bei Hasenpfeffer, doch lasse man den Zucker weg. — Zum Braten wird die Gans mit feingemachtem Salz in- und auswendig eingerieben, so auch mit Pfeffer und Muskatnelken, und wie zahme Gans, doch ungefüllt, mit Butter und feinem Nierenfett weich und gelb gebraten. Eine in der letzten halben Stunde hinzugefügte halbe Tasse Sahne gibt eine angenehme Sauce.

201. Fasan zu braten (To roast Pheasant). Der Fasan muß vor dem Gebrauch 3—5 Tage in den Federn hängen, da sich erst durch genügend langes Abhängen das dem Fasan eigenartige Aroma entwickelt. Doch verfalle man nicht in den Fehler des zu langen Hängenlassens, das Aroma ist dann verschwunden und nur der wirklichen Feinschmeckern verleidete „Haut gout" tritt an die Stelle. — Nach den Anforderungen der feinen Küche wurden früher Flügel, Kopf und Schwanz ungerupft abgeschnitten und beim Anrichten des Fasans wieder richtig angelegt, doch kommt die Sitte jetzt mehr und mehr ab. Darauf wird der Fasan gerupft, über brennendem Spiritus abgesengt und behandelt wie es beim Geflügel geschieht, ausgeweidet, mit einem Tuch trocken ausgerieben, mit feinem

Salz bestäubt und die Brust mit einer Speckscheibe umbunden. So wird der Fasan 1—1½ Stunde in reichlicher Butter recht saftig, zart und dunkelgelb gebraten, dann zierlich angerichtet, wobei der Kopf des Fasans, was ich allerdings keineswegs schön finde, angelegt und an der abgeschnittenen Seite mit einer ausgezackten Papiermanschette verklebt wird, welche die Schnittstelle verdecken soll. — Den etwas entfetteten und mit etwas feinem Mehl geschwitzten Bratensatz rühre man mit kalter Bouillon zusammen, lasse die Sauce sämig kochen und gebe sie in einer Sauciere zu dem Fasan. Das passendste Compott zu diesem ist das von Pfirsich oder Aprikosen; als Beigabe ist Brunnenkresse zu empfehlen; es ist sogar fast überall üblich, den Fasan auf einer Unterlage von Brunnenkresse anzurichten.

202. Auerhahn zu braten (To roast Grouse or Woodcock). Zum Braten ist nur junges Auerwild zu empfehlen, da alte Auerhähne, selbst wenn sie (was zum Weichwerden des Fleisches empfohlen wird) 8—10 Tage in einem Sacke 2—3 Fuß tief in die Erde vergraben werden, mit seltenen Ausnahmen zähe bleiben und dieserhalb am besten zu Ragout oder Fricassee verwandt werden. Der Auerhahn wird mit nachstehend bemerkter Farce gefüllt: Ein Stück gutes Kalbfleisch und etwas roher Schinken nebst dem Fett werden fein gehackt, dann fügt man hinzu einige Eidotter, ein paar gestoßene Nelken, etwas dicke süße Sahne, Salz, geriebenes Weißbrod und das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Dies alles wird gut gemischt, der Auerhahn damit gefüllt und wie Puter gebraten.

203. Froschschenkel-Ragout (Ragout of Frogs Legs). Hierzu werden die Froschschenkel mit Wasser, Essig und Salz in ein Gefäß gelegt, mit einem Besen gepeitscht und tüchtig gewaschen. Dann läßt man einen Stich Butter zergehen, legt sie nebst einigen Schalotten und etwas Salz hinein und dämpft sie, gut zugedeckt, beinahe gar. Darnach stäubt man etwas Mehl darüber hin, gibt kräftige Bouillon, Muskatblüte und einige Citronenscheiben hinzu, läßt die Froschschenkel vollends weich werden und rührt die Sauce mit Eidottern ab. Auch kann das Ragout mit in Bouillon oder gesalzenem Wasser gekochten Fleisch- oder Weißbrodklößchen umlegt werden. — Die Frösche werden durch einen schweren Hammerschlag auf den Kopf getödtet und denselben darnach die Schenkel abgeschnitten.

204. Frische Froschschenkel zu braten (To fry Frogs Legs). Nach dem Reinigen läßt man dieselben ¼ Stunde, mit Salz bestreut, stehen, wäscht sie mit kaltem Wasser, tunkt sie in geschlagenes Ei mit Muskatnuß, wälzt sie in Zwieback oder Semmel und backt sie in heißgemachter Butter während einer ¼ Stunde gelb.

V. Pasteten und Pies.

(Pastry and Pies.)

A. Große Pasteten.

(Large Meat Pies.)

1. Im Allgemeinen. Pasteten werden in Pasteten- oder Tortenpfannen gebacken.

Pasteten-Teig. Der Teig richtet sich nach dem Inhalt der Pasteten. Zu feinem Geflügel, Lamm- oder Kalbfleisch, wenn ein Fricassee davon gemacht wird, nimmt man einen Blätterteig oder auch feinen Butterteig; soll das Fleisch in der Pastete gar gemacht werden, einen guten Butterteig. Letzteren nimmt man auch zu Hasen-, Hirsch-, Wildschweinfleisch u. s. w.

Citronen. Die Citronen zu den Pasteten, wie zu jedem andern Gebrauch, versäume man nicht vorher zu versuchen, da sich häufig bittere vorfinden.

2. Straßburger Gänseleber-Pastete (Strasburg Gooseliver Paté). 3 Pfund Kalbfleisch, wovon alles Häutige entfernt worden, wird mit einer Handvoll Schalotten, der feinen gelben Schale von 4 Citronen, 10 bis 12 gereinigten Sardellen und einer Handvoll Kapern fein gehackt; dazu kommt noch eine Handvoll ganze Kapern, eine Handvoll feingestoßenes Weißbrod, gestoßenes Gewürz und so viel guter weißer Wein, daß es ein Teig wird, der sich gut streichen läßt. Dann macht man von ¾ Pfund Butter, 4 Eiern, etwas Salz und Wasser mit dem nötigen Mehl einen recht steifen Teig, verarbeitet ihn gut, bestreicht eine passende Form mit Butter, bestreut sie mit feingestoßenen Weißbrodrinden und belegt sie mit dem dick ausgerollten Teig, welcher etwas über die Form hinausgehen muß. Auf denselben bringt man etwas gestoßenes Weißbrod, dann eine Lage Farce, eine Lage in etwas Wein und Gewürz gekochte Trüffeln, eine Lage in Stücke geschnittene Gänseleber, wieder Farce, Trüffeln, Gänseleber und so fort, bis die Form gefüllt ist, die letzte Lage muß aus Farce

bestehen. Der Inhalt wird nun ganz mit Speck bedeckt, darüber legt man Streifen von Teig, um Halt zu geben, dann einen Deckel von Teig, welcher in der Mitte mit einem Knopf versehen wird; den überstehenden Teig biegt man auf den Deckel herein und kneift ihn ein. Die Pastete wird in einem Backofen hellbraun gebacken, wozu etwa 2 Stunden gehören, und nachdem sie kalt geworden, aus der Form genommen. Man rechnet zu derselben 2 Gänselebern. Die Leber wird mit süßer Milch gewaschen, Wasser darf sie nicht berühren.

3. **Straßburger Gänseleber-Pastete,** (Strasburg Goose-liver Paté or Pastry). 1 Pfund Kalbfleisch, ½ Pfund Speck und eine halbe Gänseleber werden fein gehackt, dazu gibt man ebenfalls ein Stück Weißbrod in weißem Wein geweicht, ¼ Pfund Sardellen, 1—2 Unzen Kapern, die Schale einer Citrone, eine Handvoll in Butter gedämpfte Schalotten, Trüffeln, Gewürznelken, Thymian und Basilikum, dies alles fein gehackt und gut gemischt. Die Form wird wie bei dem vorhergehenden Rezept behandelt und mit Teig ausgelegt, dann kommt darauf die Hälfte der Farce, auf dieselbe 1½ Gänseleber, in Stücke geschnitten, Trüffeln und der Rest der Farce, übrigens wird die Pastete geschlossen und gebacken wie die vorige.

4. **Straßburger Gänseleber-Pastete** (Strasburg Goose Liver Paté). Nachstehendes Rezept wurde von einer Dame als ein ganz vorzügliches mitgeteilt. Je weißer und fetter die Lebern, desto besser wird die Pastete. Auf eine derselben von mittlerer Größe nehme man 2 große Gänselebern, 1 Pfund mageres Schweinefleisch, 1 Pfund Schweinefett (Blume) und 1 Pfund Trüffeln. Die Lebern werden in Stücke geschnitten, die Trüffeln, wie bekannt, gereinigt, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut und in die Leber gesteckt. Dann macht man von dem Schweinefleisch und Fett nebst den Abfällen der Lebern, alles möglichst fein gehackt und mit Pfeffer und Salz gewürzt, eine Farce, streicht sie durch ein Sieb, damit sie ganz fein werde, und legt nun die mit Salz bestreuten Lebern abwechselnd mit Farce und Trüffeln in einen Pastetentopf recht fest eingeschichtet. Darauf wird die Pastete 2—2½ Stunden in einem mäßig heißen Ofen gebacken, und wenn man sie länger aufzubewahren wünscht, mit weiß ausgelassenem Schweinefett übergossen.

5. **Schüsselpastete von Truthenne** (Turkey Pot Pie). Die Truthenne wird ausgenommen, abgesengt und entbeint. Dann wird folgende Farce gemacht: 1½ Pfund Speck ohne Schwarte wird mit ebensoviel Kalbfleisch ohne Fett und Haut gehackt, mit aromatischem Salz gewürzt und 1 Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazugegeben. Ein Teil dieser Farce wird in den Boden einer hinlänglich großen Schüssel gelegt, die mit Speckseiten umwickelte Truthenne darauf gelegt, nachdem sie vorher auch mit aromatischem Salz eingerieben ward und mit einer neuen Lage Farce bedeckt wurde, darüber gebe man eine Speckschwarte und zwei Lorbeerblätter. Das Ganze wird mit einem Deckel aus Pastetenteig geschlossen. Dann wird die Pastetenschüssel in eine zweite Schüssel mit Wasser gestellt und

auf dem Feuer langsam 3 Stunden gekocht. Nachdem man sich durch Einstechen mit einer Gabel überzeugt hat, daß das Fleisch gar ist, wird die Schüssel zurückgezogen.

6. Schüsselpasteten von Hühnern, Kapaunen und Gänsen (Pot Pie of Chicken, Capon or Goose). Die Pasteten von diesen drei Geflügelarten werden wie die vorige bereitet; dabei ist zu beachten, daß das Huhn oder der Kapaun, weil von geringerem Gewicht als die Puterhenne auch im Verhältniß weniger gewürzt wird, so daß auf 4 Pfund Fleisch und Farce zusammen 2 Unzen aromatisches Salz genommen wird. Aromatisch nennt man das Salz, wenn es recht fein ist, im lauwarmen Ofen getrocknet und dann mit feingestoßenen Gewürzen und Kräutern vermengt wurde, wie schwarzen und Nelkenpfeffer, Nelken, Muskatblüte, Basilikum, Thymian und Lorbeerblätter.

7. Pastete von Wildenten (Paté or Pie of Wild Duck). Schon Tags zuvor zerteilt man 2—3 gut vorbereitete Wild- oder 5 Kriechenten, letztere in 4, erstere in 6 Theile und übergießt sie mit einer Marinade, bestehend in Salz, Pfeffer, feingehackten Zwiebeln, Petersilie, Estragon, einigen Wachholderbeeren, dem Safte einer Citrone und ½ Pint Madeira. Am anderen Tage spickt man die Fleischstücke zierlich mit Trüffeln und Speckstreifen, dämpft sie einige Minuten in ¾ Pfund Butter, fügt die Marinade dazu (auch die Trüffelabfälle kann man hinzufügen) dämpft sie weich und zieht vorsichtig die Knochen heraus. Die Sauce seiht man durch, rührt 1 Pint fetten süßen Rahm, noch ein Gläschen Madeira und 1 Theelöffel voll Fleischextract hinzu und dämpft in Scheiben geschnittene Trüffeln darin gar, auch kleine, im eigenen Safte eingemachte Champignons, dämpft man in Butter mit etwas Citronenschale 5 Minuten. Aus feingehacktem halb Schweine-, halb Kalbfleisch, ½ Unze geweichte Semmelkrume, fein gewiegte Trüffeln, 3 Eßlöffel voll fetten saurem Rahm, 1 in Butter geschwitzten feingeschnittenen Schalotte, etwas Muskatnuß, Citronenschale, Salz, 5 Eier mischt man eine pikante Farce, welche man durch ein Sieb streicht. Eine Reifform belegt man mit Blätterteig, streicht Farce darüber, legt das Fleisch, die Trüffeln und Champignons drauf, gießt etwas von der dick eingekochten Sauce darüber, streicht die übrige Farce darauf, legt einen Deckel von Blätterteig hierüber, durchstreicht ihn 8—12 mal mit einer Silbergabel, verziert ihn mit Teigstreifen, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, und backt die Pastete bei mäßiger Hitze gar, entfernt dann den Reif und gibt die Pastete, mit der Sauce nebenher, sofort zu Tisch.

8. Gratin von Krammetsvögeln (Gratin of Field Fares). Aus 5 Unzen recht weißem Luftspeck, 2 fetten Kalbsnieren, 10 Unzen Kalbfleisch, Alles dies feingehackt, 3 Schalotten, einigen Champignons, etwas Petersilie, 1 Trüffel, die drei Teile fein geschnitten und in etwas von dem Speck geschwitzt, 1½ Unze trockenen, 2½ Unze geweichten Semmelkrumen, Salz, etwas Gewürz, 5 ganzen Eiern, und 1 Eßlöffel voll dickem saurem Rahm, bereitet man eine feine Farce und streicht sie durch einen Durchschlag. — 12—15 Krammetsvögel, sorgfältig vorbereitet, werden ausgebeint, die Magen fortgeworfen, die Gerippe in Butter mit etwas

Salz und 2 feingestoßenen Wachholderbeeren geröstet, feingestoßen, durch ein feines Sieb gestrichen und zu der Füllung (Farce) gerührt. Die Vögel legt man auf einem reinen Tuche auseinander, bestreut sie mit Salz, legt in jeden etwas Farce, in die Mitte derselben ein Stück von in Burgunder gedämpften Trüffeln und legt die Vögel möglichst in ihrer natürlichen Gestalt wieder zusammen. Den Boden einer starken Schüssel bestreicht man ziemlich dick mit Füllung, legt die Krammetsvögel darauf, streicht den Farcerest darüber, bedeckt diese erst mit dünnen Speckplatten, dann mit einer gebutterten Papierscheibe, backt das Gratin ½ Stunde im ziemlich heißen Ofen und richtet es rasch, mit Fleurons umgeben, an.

9. Auerwild-Pastete (sehr zu empfehlen) (Paté of Grouse or Woodcock). Man schneidet den Auerhahn in kleine Stücke, löst alle Knochen daraus und läßt die Stückchen in etwas Butter braten. Darauf legt man sie einige Stunden in Weinessig mit Pfeffer, Muskat und feinen Zwiebelchen. Unterdeß wird Kalbfleisch, Rindfleisch und frisches Schweinefleisch zu gleichen Teilen ganz feingehackt, hinzugethan ein rohes Eidotter, und das gehackte Eigelb einiger hartgekochter Eier, etwas Weißbrod und Muskat. Dann belegt man die Pastetenform unten mit Speck und Butter, darauf eine Lage Auerhahnstückchen, demnächst eine Lage von dem gehackten Fleisch, und so fort, bis die Form gefüllt ist. Obenauf legt man einige Citronenscheiben, streut etwas Salz darüber und gibt eine halbe Flasche Wein hinzu. Darnach wird die Form fest zugedeckt und auf gelindem Feuer 4—5 Stunden gekocht. Möchte die Pastete unterdeß zu trocken werden, so kann man etwas Wein hinzugießen. Nachdem dieselbe gar geworden ist, nimmt man die Citronenscheiben weg.

10. Schmackhafte Pastete von Farce (Delicious Paté of Farce). Es wird zu derselben ein Blätter- oder Butterteig von 1½ Pfund Mehl und folgender Farce gemacht: 1 Pfund Rindfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Schweinefleisch und 1 Pfund Speck (wenn das Schweinefleisch fett ist, läßt man den Speck weg) werden mit dem nötigen Salz sehr fein gehackt, sodann schäumig geschlagene Eier, Muskat, weißer Pfeffer, eine geriebene, in Butter geschmorte große Zwiebel, ganz fein gehackter Dragon, Basilikum und Melisse, etwa 4—5 Unzen gestoßener Zwieback, ein paar Tassen Wein oder Wasser gut durchgemengt. Darauf legt man eine Springform bis oben hin nach No. 1 mit ausgerolltem Teig aus und die Farce hinein, bedeckt sie mit Oberblatt und Rand, macht eine Verzierung darauf und bestreicht die Pastete mit Ei. Dann wird dieselbe, nachdem in der Mitte eine Oeffnung darin gemacht wurde, 1½ Stunde gebacken und eine Kapern-, Sardellen-, Austern-, Morcheln- oder eine gute Kraftsauce dazu gegeben.

11. Pastete von Hähnchen mit Schinken-Farce (Chicken Pie with Ham Farce). Fette Hähnchen werden in 4 Teile geschnitten, in einer Braese (siehe Abschnitt I. No. 64) gar gemacht, damit sie weiß bleiben. Zu einer Pastete für 14—18 Personen rechnet man 4—5 Hähnchen und 1½—2 Pfund rohen Schinken. Derselbe wird mit etwas Schinkenfett ganz

fein gehackt, 4 Eier, welche mit Butter und 4 Eßlöffel Milch zum Rührei gemacht sind, etwas eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrod, Muskat und Nelkenpfeffer, 2 Eier, das zu Schaum geschlagene Weiße und ½ Tasse geschmolzene Butter hinzu gegeben und zur Farce untereinander gemischt. Die Hälfte davon wird auf einen aufgerollten Sahneteig gestrichen, die Hähnchen darauf angeordnet, mit Farce bedeckt und übrigens nach früheren Andeutungen verfahren. Von der Braese nimmt man das Fett, gibt Fleischbrühe, geschwitztes Mehl, etwas Wein, Citronensaft, Muskatnuß, ganze Kapern oder feingehackte Sardellen hinzu und rührt die Sauce nach Belieben mit einigen Eidottern ab.

12. Feine Schüssel-Pastete von Kalbfleisch und Midderklößchen (Pot Pie of Veal and Sweet Bread Dumplings). Man backt einen Deckel von Butterteig wie bei der Schüssel-Pastete von Geflügel. Zugleich wird das bei den Fleischspeisen bemerkte feine Kalbfleisch-Fricassee mit Midderklößchen gemacht, deren Vorschrift im Abschnitt Klöße mitgeteilt ist, letzteres in einer tiefen Schüssel angerichtet, mit dem gebackenen Deckel bedeckt und ganz heiß zur Tafel gegeben.

13. Englische Fleisch-Pastete (English Meat Pie). Man nimmt zu einer Schüssel für 8 Personen ½ Pfund Mehl, 6 Unzen Butter, 1 Ei und ½ Obertasse kaltes Wasser, macht hiervon im Kalten einen Teig, den man gut verarbeitet und in zwei nicht ganz gleiche Teile schneidet. Den kleinsten Theil rollt man aus, schneidet drei Finger breite Streifen daraus und belegt damit den Rand einer tiefen Schüssel, welche man vorher mit Butter bestrichen hat. Dann nimmt man jedes kalte gebratene Fleisch — Geflügel oder auch verschiedene Reste —, schneidet es in kleine passende Stücke, legt nun einige Speckscheiben auf den Boden der Schüssel und das Fleisch darauf, indem man Salz, Nelkenpfeffer und nach Belieben auch aufgerollte Fleischklößchen dazwischen legt. Nun werden 1—2 Tassen kräftige Bouillon darüber gegeben, das andere Stück Teig rund herum etwas größer als die Schüssel ausgerollt und über das Fleisch gelegt. Den überhängenden Teig biegt man wie eine feine Rolle nach innen und drückt ihn mit zwei Fingern rund herum an, um den Rand zu formen, und bestreicht das Ganze mit verdünntem Ei, macht in der Mitte 2 Einschnitte in den Teig und läßt die Pastete 1—1¼ Stunde backen; doch muß die Oberhitze stärker als die Unterhitze sein. — Man gibt die Pastete auf der Schüssel, in welcher sie gebacken ist, zur Tafel.

14. Beefsteak-Pudding (Beefsteak Pudding). Man legt ein Puddinggeschirr mit einem einfachen Teig von fein gehacktem Nierenfett und Mehl, mit Wasser angemengt, aus, den man nur einmal in der Dicke eines Zolles ausrollt; schneidet ein Pfund Roundsteak in kleine Stücke, die man mit Mehl, Salz und Pfeffer bestreut, hackt eine kleine Zwiebel fein und legt dies in das Geschirr mit dem Teig. Dann gibt man eine Tasse Wasser dazu, deckt es mit einem Stück von dem ausgerollten Teig zu, den man zurückbehalten hat und den man fest um den oberen Rand der Backschüssel drückt. Die Schüssel, in welcher die Speise auf den Tisch gebracht

wird (am Besten von gelber oder brauner irdener Waare), stellt man in einer mit Wasser gefüllten Pfanne in den Backofen, gießt Wasser nach, wenn nötig, und läßt die Speise 2½ Stunden backen.

15. Pastete von Schinkenresten (sehr gut) (Pastry of remnants of Ham). 1 Pfund feines Mehl, 6 Unzen Butter, 1 Ei, ½ Quart dicke saure Sahne. Man macht davon mit einem Messer einen Teig, schneidet ihn in mehrere Teile und rollt jeden Teil möglichst dünn aus. Dann wird eine Springform oder eine eiserne Casserole mit Butter bestrichen und mit Teig ausgelegt. Zugleich wird gekochter Schinken mit etwas Fett (das letzte vom Schinken kann dazu benutzt werden) und mit einer Zwiebel ganz fein gehackt; zu dieser Portion gehört ein tiefer Teller voll. Nun werden 5—6 Eier geklopft, mit ½ Quart dicker guter Sahne, Muskat und dem Schinken durchgerührt und von dieser Farce ein Finger dick über den Teig gestrichen, ein rundes Blatt Teig darauf gelegt und so abwechselnd fortgefahren, bis ein Stück Teig den Schluß macht. Dies wird bei starker Hitze 1 Stunde gebacken und umgestürzt zur Tafel gegeben.

16. Pastete von Macaroni mit Schinken und Käse (Pie of Maccaroni with Ham and Cheese). Die Anweisung ist unter VIII. zu finden.

17. Pastete von Schinkenresten mit Nudelteig (Pie of Remnants of Ham with Noodels). Die Anweisung ist unter VIII. zu finden.

18. Pastete von ganzen Fischen (Fish Pie). Kleine Hechte oder andere Fische werden geschuppt und auf folgende Weise entgrätet: Man schneidet sie unausgenommen am Rückgrat der Länge nach mit einem scharfen Messer auf, trennt das Fleisch von den Gräten und sticht den Kopf am Rückgrat ab, doch muß die Haut unbeschädigt bleiben. Darnach werden sie marinirt, mit Farce gefüllt und auf ein mit Speckscheiben belegtes Unterblatt von Butterteig geordnet.

19. Mince-Pie (Mince Pie). Das folgende ist ein ausgezeichnetes Recept für Mince-Pie, wenn man sich genau nach der Vorschrift richtet. 4 Pfund gesottenes, mageres Rindfleisch, fein gehackt, zweimal so viel gehackte grüne Aepfel, 1 Pfund gehacktes Nierenfett, 3 Pfund entkernte Rosinen, 2 Pfund ausgelesene, gereinigte Korinthen, ½ Pfund feingeschnittenes Citronat, 1 Pfund brauner Zucker, 1 Quart Koch-Molasses (Art Sirup), 2 Quart süßen Apfelwein, 1 Pint gekochter Apfelwein, 1 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Pfeffer und ebenso viel Muskatblüte (mace), 1 Eßlöffel Nelkenpfeffer, 1 Eßlöffel feine Nelken, 4 Eßlöffel Zimmet, 4 geriebene Muskatnüsse. Die Masse wird gut gemischt und auf den Heerd gestellt bis durchhitzt, dann nimmt man sie vom Feuer und, wenn beinahe erkaltet, gibt man 1 Pint guten Brandy und 1 Pint Sherry daran, verwahrt die Mischung in einem gut verschlossenen Topfe an einem nicht zum Frieren kalten Platze, wo sie sich Monate lang gut halten wird.

20. Gekochtes Fleisch zu Mince-Pies (Boiled Meat for Mince Pies). Um einen wirklich guten Mince-Pie zu erhalten, ist es unbedingt noth-

wendig, das Fleisch sorgfältig zu sieden, um dessen Saft und Kraft beizubehalten. Man nimmt 4 Pfund mageres Rindfleisch, das Halsstück ist ebenso gut, wie jedes andere, wäscht es, kocht es in gerade genügend Wasser, um es zu bedecken. Kocht das Wasser, so wird hin und wieder Schaum abgeschöpft und etwas heißes Wasser zugegeben, bis das Fleisch weich ist, dann wird es mit Salz und Pfeffer gewürzt. Der Deckel des Topfes wird nun abgenommen und das Fleisch noch so lange gekocht, bis alle Brühe in dasselbe eingezogen ist. Sobald es anfangen will, im eigenen Safte zu schmoren, kommt es vom Feuer und wird kalt gestellt. Ehe das Fleisch gehackt wird, sollten Knorpel, Knochen und zähe Stellen entfernt werden. Das Kochen geschieht am Besten am Tage vor der Bereitung der Piefülle.

21. **Nachgemachte Fülle für Mince-Pie ohne Fleisch** (Mock Mince Pie Filling). Zu dieser Mischung nimmt man 1 Tasse kaltes Wasser, 1 Tasse Molasses, ½ Tasse braunen Zucker, ½ Tasse Cider-Essig, ⅔ Tasse zerlassene Butter, 1 Tasse gehackte und entkernte Rosinen, 1 leicht geschlagenes Ei, ½ Tasse fein gerollte Crackers, 1 Eßlöffel Zimmet, 1 Theelöffel je von gestoßenem schwarzen Pfeffer und Nelkenpfeffer, 1 Eßlöffel Salz, 1 geriebene Muskatnuß. Man läßt das Wasser mit den Rosinen einige Minuten kochen, gibt dann Zucker und Molasses dazu, sodann Essig und die andern Bestandtheile, zuletzt 1 Weinglas Brandy.

22. **Nachgeahmter Mince-Pie** (Mock Mince Pie). Man hackt 3—4 Aepfel fein und gibt dazu 1 Ei, ½ Tasse Sirup, 4 gerollte Soda-Cracker, ½ Tasse Essig, ½ Tasse starken Thee, ½ Tasse Zucker, 1 Tasse entkernte gehackte Rosinen, ein kleines Stück Butter. Von Gewürzen kommt dazu: Zimmet, Nelken, Muskat und Nelkenpfeffer, von jedem 1 kleinen Theelöffel voll, sowie ein wenig Salz. Diese Masse ist für 3 große oder 4 kleinere Pies und ist von dem echten Mince-Pie kaum zu unterscheiden.

23. **Englische Pastete von Rhabarber** (English Rhubarb Pie). Man mache einen Teig nach No. 13, nach Belieben von ½ oder ⅔ Pfund Mehl, teile ihn in zwei Teile und rolle jedes Stück aus, belege mit einem Blatt des ausgerollten Teiges eine Form oder Backschüssel und streue etwas gestoßenen Zwieback darüber hin. Dann nehme man Rhabarber — die Vorrichtung ist im Abschnitt Compots XIII., No. 2 mitgeteilt — und lege ihn lagenweis mit Zucker, Zimmet, Citronenscheiben, die Kerne entfernt, und etwas gestoßenem Zwieback auf den Teig, decke das andere Teigblatt darauf u. s. w.

24. **Apple-Pie** (Apple Pie). Nachdem eine tiefe Schüssel mit einem Teigrande ausgelegt, füllt man dieselbe mit geschälten, in 4 Teile geschnittenen Aepfeln, streut gehörig Zucker, Citronenschale oder Zimmet lagenweis durch und gibt, wenn die Aepfel im Frühjahr nicht mehr saftig und weich sind, ein Paar Tassen Wein und Citronenscheiben hinzu. Dann wird das Unterblatt darüber gelegt und übrigens ganz nach No. 13 verfahren. — Diese Pastete kann man auch von Pflaumen und Kirschen machen.

B. Kleine Pasteten.

(Patties.)

25. Vom Backen kleiner Pasteten (To bake Patties). Hierzu eignet sich besonders ein Blätterteig, doch kann auch ein Butterteig dazu genommen werden. Man rollt ihn dünn aus, sticht mit einem Wasserglas doppelt so viel Boden aus, als man Pastetchen zu haben wünscht, legt die Hälfte auf eine mit Papier ausgelegte Backplatte, sticht diese mittelst eines kleineren Glases nochmals aus, wodurch die Ränder gebildet werden, welche ringsum genau auf die Unterblätter passen müssen. Bevor man solche auflegt, bestreicht man des Zusammenhaltens wegen den Rand der Unterblätter mit etwas kaltem Wasser. Die Pastetchen werden nach Angabe vor oder nach dem Backen gefüllt. Man gebe denselben eine starke Mittelhitze und sehe in 10 Minuten einmal nach; beim Durchbrechen eines Pastetchens läßt sich am besten das Garsein erproben. Die Farce mache man dick, aber nicht steif, fülle sie recht heiß in die gebackenen Pastetchen, welche, wenn sie aus Blätterteig bestehen, vorher inwendig etwas eingedrückt werden müssen, und gebe sie warm zur Tafel. — Hat man die Pastetchen beim Konditor backen lassen, was man in den Städten gut haben kann, und erhält sie nicht ganz heiß, so setze man sie vor dem Füllen etwa 5 Minuten in einen heißen Ofen. — Die beim Ausstechen der Ränder entstandenen Plättchen können mit Ei bestrichen, mit einem Gemengsel von grobgestoßenen Mandeln, Zucker und Zimmet bestreut, gelb gebacken, zum Dessert oder Thee gegeben werden.

26. Fleurons (Fleurons). Dieselben dienen zum Garnieren einer Ragoutschüssel oder als Beilage statt einer Pastete. Man treibt Blätterteig eine Federspule stark aus, sticht ihn mit einer kleinen runden Form aus, bestreicht die Stücke mit verdünntem Ei, klappt sie zusammen, bestreicht auch die andere Seite der Halbmonde und backt sie gelb.

27. Wohlschmeckende Pastetchen von Geflügel oder Kalbfleisch mit Käse (Delicious Patties of Fowl or Veal with Cheese). Es wird ein kräftiges, wohlschmeckendes Ragout, nachdem die Knochen entfernt, in kurzer Brühe gekocht und mit Eigelb abgerührt. Unterdeß rollt man einen Butterteig dünn aus, belegt damit die Pastetenförmchen, füllt dieselben mit dem in Stückchen geschnittenen Fleisch nebst der dicklichen Sauce zur Hälfte an und läßt die Pastetchen reichlich ¼ Stunde bei mittelmäßiger Hitze backen. Während dieser Zeit rühre man ein Stückchen geschmolzene Butter von Walnuß-Größe, 2 ganze Eier, etwas dicke süße Sahne und geriebenen holländischen oder grünen Schweizerkäse zu einer dicklichen Sauce, fülle von derselben 2 Eßlöffel voll in jedes Pastetchen und lasse es nachdem nochmals ¼ Stunde backen.

28. Pasteten von Midder (Kalbsmilch) (Patties of Sweet Bread.) Auf 4—5 Personen rechnet man ein Kalbsmidder. Dieses wird mit kaltem

Wasser auf's Feuer gesetzt, wenn es warm geworden ist, in kaltes Wasser gelegt, die Haut abgezogen, mit einigen Schalotten in Butter gebraten, fein gehackt, mit etwas in kalter Bouillon oder Wasser ausgedrücktem Weißbrod, 3 Eiern, wovon die Hälfte des Eiweißes zu Schaum geschlagen wird, Citronen, einem reichlichen Stück frischer, zu Sahne gerührter Butter und nach Belieben mit einigen gereinigten und gehackten Sardellen gut durchgerührt. Auch kann man einige Austern mit ihrer Brühe hinzufügen. Die Füllung wird vor dem Backen in die Pastetchen gegeben und diese gebacken, wie es im ersten Rezept der kleinen Pasteten bemerkt ist.

29. **Kalbsmidder in Muscheln** (Sweet Breads in Shells). 4 blanchierte Kalbsmilchner werden in Scheiben geschnitten, mit 1 Unze Butter und 1 Glas Weißwein gedämpft und gut mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt. Dämpfe dies 6 Minuten, gebe nun ½ Tasse voll weiße Sauce, 2 in Scheiben geschnittene Trüffeln und Champignons hinzu und der Saft einer halben Citrone. Fülle nun die Muscheln mit dem Zubereiteten, sprenkle etwas frische Brotkrumen und zerlassene Butter darüber, und backe sie 10 Minuten zu schöner Farbe.

30. **Feinste Midder-Pastetchen** (Sweet Bread Patties). Die Masse zu den Midderklößchen im Abschnitt Klöße XVI. wird in geschlossene Butterteig-Pastetchen (siehe No. 25) gebacken.

31. **Schmackhafte Kalbfleisch-Pastetchen** (Savory Veal Patties). Hierzu hacke man ein Stückchen kalten Kalbsbraten ganz fein, würze es mit Muskat und Salz, rühre es über Feuer mit einem reichlichen Stück Krebsbutter, oder in deren Ermangelung mit frischer Butter und etwas guter Bratenbrühe oder Bouillon zu einer ziemlich dicken Farce, welche man nachdem sie vom Feuer genommen, mit einem Eidotter abrührt. Wenn Krebsbutter fehlt, so kann man zuletzt etwas feingehackte Petersilie hinzurühren; bei Anwendung der ersteren aber bleibt die Petersilie fort. Hiervon wird jedesmal ein Theelöffel voll recht heiß in eingebackene Pastetchen gefüllt.

32. **Austern-Pastetchen** (Oyster Patties). Es wird ein reichliches Stück Krebsbutter, in Ermanglung derselben frische Butter, zu Sahne gerührt, verhältnißmäßig hinzugefügt 2—3 Eidotter, etwas Citronensaft, Muskatblüte und Salz, die Brühe von den hierzu bestimmten Austern (man rechnet auf die Person 3—4 Stück), ferner gehackte Champignons, Kapern, etwas gestoßener Zwieback und feingehackter Kalbsbraten mit guter Bratensauce. Zuletzt rührt man die Hälfte des zu Schaum geschlagenen Eiweißes durch. Sollte die Füllung zu steif sein, so gibt man etwas saure Sahne oder kräftige Bouillon oder weißen Wein hinzu, füllt vor dem Backen hiermit die Pastetchen und legt, nachdem sie 10 Minuten bei einer Mittelhitze gebacken haben, auf jedes 3—4 Austern, welche mit Citronensaft und Eidottern bestrichen und mit etwas sehr feingestoßenem Zwieback bestreut sind, und stellt sie darauf noch 5 Minuten in den Ofen.

33. **Austern-Pastetchen** (Oyster Patties.). Man läßt sich von einem Konditor die Pastetchen backen, schiebt sie vor dem Füllen etwa 5 Minu-

ten in einen heißen Ofen, oder man rollt Blätterteig, dünn aus, sticht doppelt so viele Boden aus, als man Pastetchen zu haben wünscht, legt die Hälfte in eine mit Fett bestrichene Pfanne, sticht die andere Hälfte mit einem kleinen Stecher aus, und legt die so erhaltenen Ränder, auf die mit Eiweiß bestrichenen Ränder der Unterblätter und backt sie bei starker Mittelhitze ungefähr 11 Minuten. — Die Farce mache man dick, aber nicht steif, fülle sie recht heiß in die gebackenen Pastetchen, welche vorher inwendig etwas ausgehöhlt werden müssen. Für 6—8 Personen entbärte man 1 Dutzend große Austern, koche sie in etwas starker Bouillon und der Austernbrühe auf, nehme sie dann heraus und schneide sie in vier Teile. Dann thue man die Bärte in diese Bouillon nebst einigen Citronenscheiben, Salz und Muskatblüte und koche sie 10—20 Minuten. Hierauf läßt man etwas Butter in einem Töpfchen zergehen, fügt Mehl hinzu, dann die durchgesiebte Brühe der Bärte, rothen Pfeffer und Citronensaft, rührt es mit einigen Eidottern und saurem Rahm ab, mischt dann die Austern darunter und füllt die Pastetchen sofort.

34. Reis-Pastetchen (Rice-Patties.) Reis, welcher gut abgebrüht ist, wird mit Milch und dem nötigen Salz weich und ganz steif gekocht; unterdeß wird gekochter und ganz fein gehackter Schinken mit saurer Sahne vermengt und lagenweis in mit dem Zwieback bestreute Förmchen gefüllt und gebacken.

35. Farce für Pastetchen (Meat Farce for Patties.) Zwei Prairie-Hühner, 1—1½ Pfund leicht gesalzenes Schweinefleisch werden in einem Topf mit wenig Wasser, einem Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz gar gekocht. Dann wird das Fleisch der Hühner und das Schweinefleisch für kleine Pastetchen fein gehackt, für eine große Pastete werden die Hühner in länglichen Streifchen geschnitten, aber nicht das Schweinefleisch. Die Knochen der Hühner werden fein gehackt, in Butter gedämpft, und zu dem anderen Fleisch gethan. Ueber das Ganze wird dann die Brühe gegossen, genug um es anzufeuchten, und Salz, Pfeffer und Muskat hinzugethan.

VI. Allerlei Speisen von Fischen und Schaltieren.

(All Kinds of Dishes of Fish and Crustaceous Animals) (Shell-Fish).

1. Allgemeine Regeln zur Vorrichtung und Zubereitung der Fische und in welchen Monaten diese am besten sind.

(General Rules for Preparing and Cooking Fish, and when in Season.)

Zubereitung im frischen Zustande. Alle Fluß und ungesalzenen Fische müssen ganz frisch zubereitet werden, weil sie bald den Geschmack verändern und dann Ekel erregen und der Gesundheit höchst nachteilig sind. Der Fisch ist am besten, wenn er gleich nach dem Fange geschlachtet, sofort ausgenommen und alsbald zum Verkauf gebracht ist. Verletzte gefangene Fische im Wasser noch möglichst lange lebendig zu erhalten, ist nicht nur eine Tierquälerei, sondern es verschlechtert sich auch die Qualität bei diesem langsamen Hinsterben. Bei anderm Fleisch halten wir ängstlich darauf, daß gesunde Tiere rasch geschlachtet werden, finden Fleisch von gehetztem Wild ungenießbar und würden von gefallenen Tieren nichts berühren. Bei Fischen dagegen lassen wir uns das Verkehrteste gefallen. Nur der verbesserte Betrieb der Seefischerei beobachtet überall das richtige Verfahren. — Die Erkennungszeichen frischer Fische sind folgende: Die Augen und Schuppen müssen klar und glänzend erscheinen, die Kiemen ein lebhaftes Rot und einen frischen Fischgeruch haben; der ganze Fisch muß steif sein. Sind die Kiemen bleich, so ist der Fisch nicht zu gebrauchen. Haben die Fische, etwa bei längerem Bahnversandt, auch nur wenig üblen Geruch angenommen, so sind sie sogleich auszuwaschen, am besten mit übermangansaures Kali enthaltendem Wasser.

Schlachten der Flußfische. Es geschieht dies, indem man mit einem scharfen Messer der Länge nach einen Finger breit in die Spitze des Schwanzes schneidet und mit dem Messerrücken derb aufs Genick

schlägt. Wünscht man die Fische einige Stunden aufzubewahren, so nehme man sie aus, wobei auch die Kiemen entfernt werden, streue einige Körner Salz hinein, schlage sie in ein nasses Tuch und bringe sie an den kältesten Ort, lege sie aber nicht ins Wasser, was ihnen wie anderm Fleische wichtige Bestandteile entzieht.

Den Aal tötet man durch einen schweren Hammerschlag auf den Kopf, man faßt ihn mit einem Tuche unterhalb des Kopfes und schlägt diesen mehrere Male recht kräftig gegen den Küchentisch oder auf einen Stein, bindet dann einen Bindfaden unter dem Kopfe so fest als möglich zusammen und befestigt ihn an irgend einem Haken oder Nagel. Uebrigens kann man den Aal weit einfacher, leichter und rascher töten, indem man ihn in einen großen Eimer mit ½ Quart Weinessig legt, in dem ½ Pfund Salz aufgelöst wurde und das Gefäß rasch mit beschwertem Deckel zudeckt. Nach einigen Minuten kann man den Aal, der nun eine braune Farbe angenommen hat und von allem Schleim befreit ist, tot aus dem Eimer nehmen und weiter behandeln. Dann schneidet man mit einem scharfen Messer ringsum unter den Brustflossen die Haut ein, trennt diese einen Finger breit los und streift sie mit einem groben Tuche und Salz bis zum Schwanze hin ab, indem man mit fester Hand derb herunterfährt, welches auch, sobald man im Zuge ist, leicht von statten geht. Kleine Aale zieht man nicht ab; man reibt sie stark mit Salz ab, schneidet die Flossen ab, den Leib auf, nimmt das Eingeweide heraus und entfernt vorsichtig die Galle von der Leber. Danach wäscht man sie so lange mit Salz, bis das Wasser klar bleibt, schneidet sie schräg in drei fingerdicke Stücke, wirft Kopf und Schwanzspitze weg, reibt die übrigen Stücke in- und auswendig mit Salz, gießt etwas heiß gemachten Essig darüber und stellt sie zugedeckt hin, bis zum nahen Gebrauch. Kleine Aale eignen sich gut zur Suppe.

Zu den meisten Fischspeisen werden die Fische geschuppt. Es wird ihnen der Leib aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, wobei die Galle vorsichtig von der Leber geschnitten werden muß, da diese, wenn sie verletzt wird, einen bittern Geschmack mitteilt, der sich nicht durch Abspülen verliert. Dann werden sie gut gewaschen, entweder ganz gelassen oder in passende Stücke geteilt. Die meisten Fische werden in kochendes Wasser gegeben und wenig gekocht; nur Seefische und große Flußfische bringt man oft mit kaltem, gesalzenem Wasser aufs Feuer und nimmt sie davon, sobald sie kochen; zerteilte Fische müssen unter allen Umständen in kochendes Wasser gethan werden, da sie nicht durch die Haut vor dem Ausgelaugtwerden geschützt sind. Eben gefangene und sofort zubereitete Fische reißen stark auf, besonders wenn sie rasch gekocht werden.

Salzen und Kochen der Fische, sparsame Anwendung der Lorbeerblätter. Den Fisch weder zu schwach noch zu stark zu salzen und ihn vollständig gar, aber nicht zu weich zu kochen, beweist eine gute Köchin. Rückert sagt von derselben: Fühlst du's in den Fingerspitzen, wie viel Pfeffer, wie viel Salz? Da aber nicht alle Fingerspitzen maßgebend sein möchten, so wird es am sichersten sein, beim Kochen eine Kleinigkeit zu versuchen, worauf man dann nötigenfalls noch Salz hinzufügen kann. Damit der Fisch solches besser annehme, lasse man ihn nach

dem Kochen 5—10 Minuten im Fischwasser. Das Garsein ist am Schwimmen und am leichten Herausziehen der Flossen zu erkennen. Zum Anrichten gehört eine erwärmte tiefe Schüssel mit einem Einleger. Man sorge dafür, daß sowohl der Fisch, als auch die dazu bestimmten Kartoffeln nebst der Sauce recht dampfend und alles zugleich zur Tafel gebracht werde. — Beim Gebrauch der Lorbeerblätter ist sowohl bei den Fischen als Fleischspeisen eine sparsame Anwendung zu empfehlen, sie dürfen, da der Geschmack derselben stark hervortritt, nur stückweise gebraucht werden. — Fische, welche man mit Oel und Essig servirt, lasse man nicht in der Brühe, worin sie gekocht sind, erkalten, sondern nehme sie heraus, lege sie, nachdem die Brühe kalt geworden, wieder hinein und stelle sie bis zum Gebrauch an einen kalten Ort.

Backen der Fische. Hierbei ist zu bemerken, daß sie in offener Pfanne, stets mit reichlich Fett, jedoch auf nicht zu heißem Feuer gebraten, werden müssen, damit sie nicht von innen roh bleiben, während sie außen fast verbrannt sind, und daß sie sogleich auf einer vorher heißgemachten Schüssel anzurichten sind und nicht zugedeckt werden dürfen.

Fische in Gelé sind im Abschnitt XI. zu finden.

Lebern von Flußfischen, beim Karpfen auch die Milch, gelten als die feinsten Teile der Fische. Lebern von Seefischen aber haben einen starken Thrangeschmack, sind also ganz ungenießbar.

Uebliche Gebrauchszeit der Fische. Der Lachs (Laichzeit—November, Dezember) in allen Monaten genießbar.

Der Lachs (Salmon), ist im Mai am feinsten.

Der Aal (Eel), (Laichzeit unbekannt) immer brauchbar, am fettesten im Oktober bis April.

Der Hecht (Pickerel) (Laichzeit — März und April) bleibt mager bis Juli, ist am besten September bis Januar.

Der Barsch (Bass, Black Bass) (Laichzeit — März, April), am besten vom September bis Januar.

Der Zander, auch Sandart genannt, (Pike), Laich- und Gebrauchszeit wie Barsch.

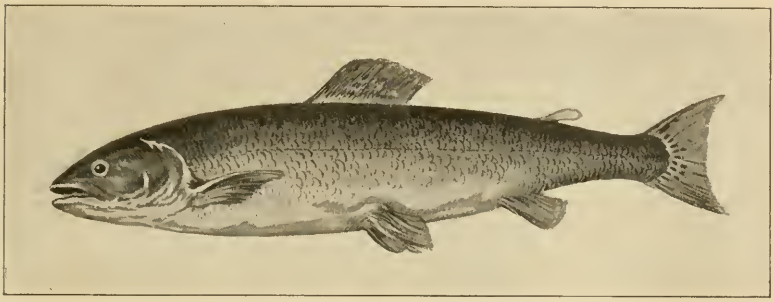
Der Karpfen, (Carp), (Laichzeit — April, Mai), wird außer den Laichmonaten das ganze Jahr hindurch gegessen, ist aber am besten in den Monaten Oktober bis Ende März.

Der Maifisch, (Shad), (Laichzeit — Ende April, Mai) ist ein Seefisch, welcher nur während der Laichzeit die Flüsse hinaufsteigt, um den Laich darin abzusetzen. In diesem krankhaften Zustand wird er massenhaft gefangen und zu Markt gebracht, ist aber einer raschen Veränderung unterworfen und dann der Gesundheit höchst nachteilig. Getrocknet und geräuchert hat der Maifisch Aehnlichkeit mit Lachs.

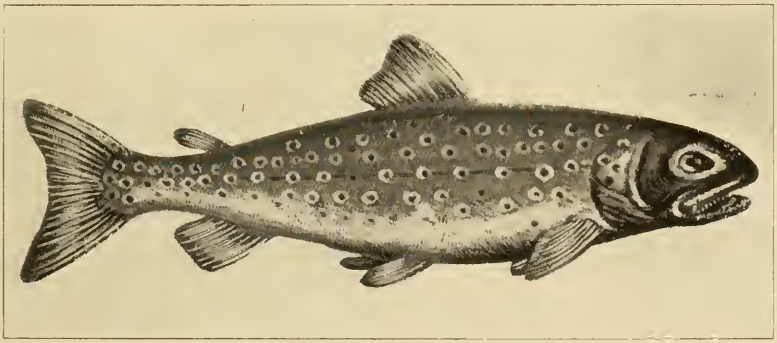
Die Forelle, (Trout), (Laichzeit — November, Dezember) ist am besten vom Mai bis August.

Krebse, (Crabs) sind am besten vom Mai bis Ausgangs August.

Abbild. 66: Aal — Eel.

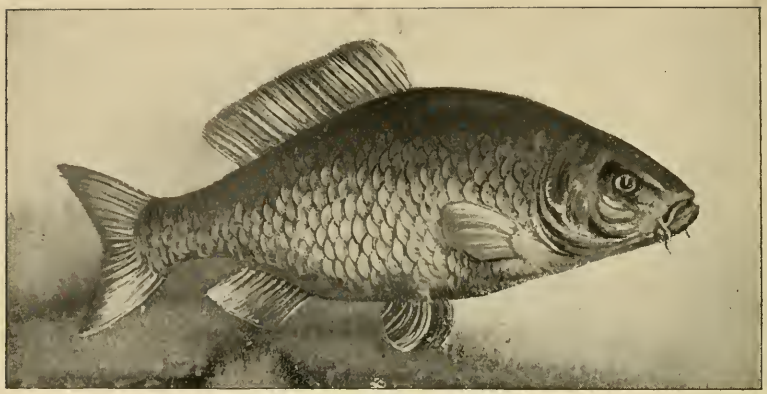


Abbild. 67: Lachs — Salmon.

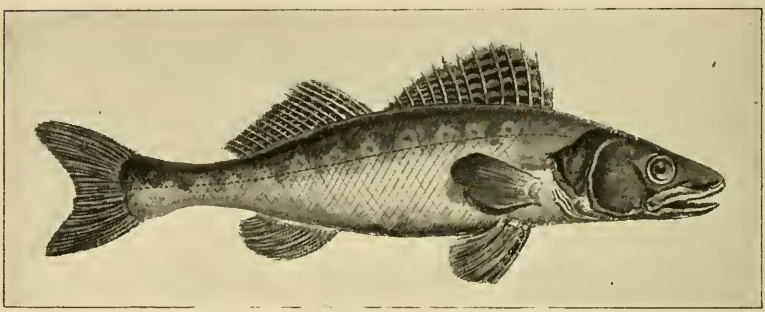


Abbild. 68: Lachsforelle — Salmon-Trout.

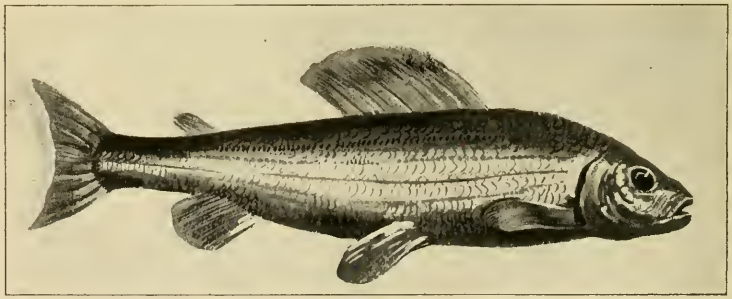
Abbild. 69: Hecht — Pickerel.



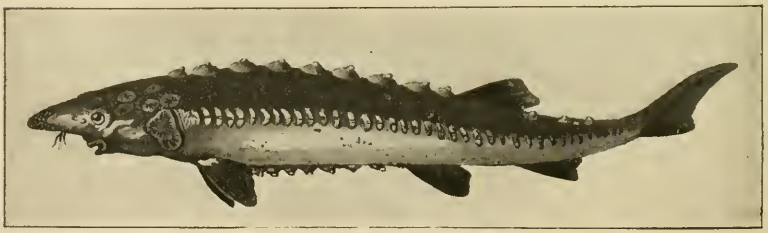
Abbild. 70: Karpfen — Carp.



Abbild. 71: Zander oder Sandart — Pike.



Abbild. 72: Aesche — Greyling.



Abbild. 73: Stör — Sturgeon.

A. Fluß- oder Süßwasser-Fische.

(River- and Sweet-Water Fish).

2. Lachs (Salmon) **zu kochen.** Der Lachs wird geschuppt, in 2 Finger dicke Scheiben geschnitten und gewaschen. Dann wird Wasser, ein Guß Essig, Salz, ganzer Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, nebst einigen Lorberblättern, Citronenschale, auch, wenn man ihn gerade hat, etwas Rosmarin, zum Kochen gebracht. Darnach läßt man den Lachs bis zu ¼ Stunde nachweichen. Man gibt ihn mit Kartoffeln und geschmolzener Butter, welche aber nicht kochen, sondern nur heiß werden darf, und mit fein gehackter Petersilie. Soll der Lachs kalt mit Oel und Essig gegeben werden, so nimmt man ihn aus der Fischbrühe, läßt solche erkalten und legt ihn dann wieder hinein bis zum Gebrauch. Es gehört zum Kochen des Lachses weniger Salz als zu andern Fischen.

3. Lachs mit gelber Sauce (Salmon with yellow Sauce). Wird gekocht wie in No. 2 und eine reichliche Kapernsauce recht heiß dazu angerichtet.

4. Lachs mit Kräutern (Salmon with Herbs.) Der Lachs wird gehörig gereinigt und in passende Stücke geschnitten, dann werden folgende Kräuter, als: Petersilie, Schalotten, Dragon, auch Kapern, ausgewässerte und entgrätete Sardellen und etwas gestoßener Pfeffer durchgemischt. Darauf läßt man frische Butter schmelzen, fügt die gehackten Kräuter und soviel Citronensaft hinzu, daß es einen säuerlichen Geschmack erhält, stellt solches auf's Feuer, legt, wenn es warm geworden, den Lachs hinein und läßt ihn unter fleißigem Umwenden 2 Stunden darin liegen, während die Butter nur flüssig erhalten wird, nicht braten darf. Nun wird eine Pfanne mit Butter heiß gemacht und der Lachs 10 Minuten darin gebraten, wobei man ihn häufig mittelst einer Feder mit der Marinade auf beiden Seiten bestreicht.

Zur Sauce wird die übriggebliebene Marinade mit 2 Glas weißem Wein, einigen Löffeln guter Kraftbrühe eingekocht, und sollte sie nicht säuerlich genug sein, Citronensaft hinzugefügt und mit einem Eidotter abgerührt.

5. Marinirter Lachs (Pickled Salmon.) Zwei Pfund schneidet man, ohne ihn zu waschen, mit der Haut in 1 Zoll dicke Scheiben, salzt diese 1 Stunde lang ein, trocknet sie mit einem Tuche ab, bestreicht sie mit feinem Oel und brät sie schnell gar und bräunlich, welches am besten auf einem Rost geschieht. Dann lege man die Scheiben in einen irdenen Topf, koche 1½ Quart nicht scharfen Essig, 2 Unzen Salz, zwei Citronenscheiben, 2 Lorbeerblätter, Dragon, 2 Gran weißen Pfeffer und gieße es abgekühlt über den Lachs, welcher in einem zugebundenen Topfe bis zum Gebrauch aufbewahrt wird. Auch kann man denselben wie Aal mariniren (siehe No. 14).

6. Aal zu kochen (To boil Eel.) Nachdem der Aal nach No. 1 getödtet, gereinigt, in Stücke geschnitten und zum Blaukochen mit heißgemachtem Essig übergossen ist, läßt man ihn in kochendem Wasser mit einem Guß Essig, Salz, einem Lorberblatt, Citronenscheiben, Schalotten, ganzem Pfeffer, Nelken und einem kleinen Stück Butter ungefähr 10—15 Minuten nicht zu stark kochen und gibt ihn recht heiß mit Kartoffeln, Butter und Senf zur Tafel. Auch ist geriebener Meerrettig mit Essig, feinem Oel und etwas Zucker vermischt, gut dazu. Man thut wohl, die Aalbrühe aufzuheben, um die etwa übriggebliebenen Aalstücke darin aufzubewahren. Auch der Aal bedarf weniger Salz als die übrigen Fische.

7. Bremer Aal-Ragout. (Bremen Eel-Ragout.) Der Aal wird, wie bemerkt, gereinigt, in Stücke geschnitten, eine Stunde vorher mit Salz bestreut und vor der Zubereitung abgewaschen. Dann bringt man ihn mit kräftiger, schwach gesalzener Bouillon, so daß dieselbe mit dem Aal gleich steht, zum Kochen, gibt einige in Stücke geschnittene Champignons hinzu und läßt den Aal gar werden. Alsdann rollt man von Fischfarce längliche Klößchen auf und läßt sie höchstens 5 Minuten im Ragout kochen. Zuvor nimmt man im Verhältniß zur Quantität frische Eidotter, etwas Mehl, ein Stück frische Butter, einige Tropfen Citronensaft und ein wenig Muskatblüte, knetet es zusammen und löst es mit der kochenden Aalbrühe langsam auf, so daß es eine glatte Sauce wird, die man langsam zu dem Aal gießt, indem man durch Schütteln die Sauce bewegt, um das Gerinnen zu verhüten, und das Ragout eben aufkochen läßt, wobei vielleicht noch fehlendes Salz und Citronensaft hinzugefügt werden muß. Die dickliche Sauce wird über die angerichteten Aalstücke und Fischklößchen vertheilt, mit Kapern bestreut und die Schüssel mit Fleurons (siehe Pasteten No. 26) garnirt oder solche dazu gegeben.

8. Gestovter Aal (Stewed Eel.) Man kocht 2 gehackte Kalbsfüße 1 bis 2 Stunden, gibt die Brühe durch ein Sieb und gleich wieder in den umgestülpten Topf, legt die abgespülten Aalstücke hinein, thut, wenn man sie hat, noch ein paar Tassen Bouillon hinein nebst 2 Eßlöffel voll Essig, ein wenig Muskatblüte, 2—3 kleine Zwiebelchen in Scheiben geschnitten, einige Citronenscheiben ohne Kerne, deckt den Topf fest zu und läßt dies alles langsam gar kochen; man schmeckt nach der Brühe, ob etwa Salz fehlt oder Essig, legt die Stückchen in eine Schüssel und gibt die etwas erkaltete Brühe darüber.

9. Gebackener Aal (Baked Eel.) Die Stücke werden vorher gesalzen in Ei und Weißbrodkrumen umgewendet, in offener Pfanne in gelb gebackener Butter gar, dunkelgelb und recht kroß gebacken.

10. Gebackener Aal auf andere Art (Baked Eel in an other Style). Der Fisch wird in Stücke geschnitten und einige Minuten gekocht, dann Weißbrod in Scheiben geschnitten und in Butter braun geröstet, die Scheiben herausgenommen, und eine Handvoll Zwiebeln darin geröstet, hierauf der Fisch in Crackers gedreht und in derselben Butter schön braun gebacken; dann die Scheiben Weißbrod abwechselnd mit dem Fisch in eine

Form gelegt. In der vorigen Butter etwas Mehl braun gemacht, von der Fischbrühe, Essig, Wein, Pfeffer, Salz, Muskat, Champignons, Citrone, Kapern und Rahm darüber geschüttet, und noch einige Zeit in den Backofen gestellt.

11. Gebratener Aal (Fried Eel.) Der abgezogene und in passende Stücke geschnittene, gut gereinigte Aal wird mit Salz eingerieben, mit Salbeiblättern umbunden, in offener Butter rasch gebraten und mit oder ohne die Salbeiblätter recht heiß angerichtet und mit Citronenschnitzel umlegt. Beim Speisen wird der Aal, wie es bei Austern geschieht, mit Citronensaft reichlich beträufelt.

12. Gefüllter Aal (Filled Eel). Nachdem der Aal nach No. 1 vorgerichtet, gesalzen und das Rückgrat ausgelöst ist, schneidet man ihn in nicht zu kleine Stücke, füllt diese mit der Farce nach No. 12, bindet dieselben mit einem Faden fest zu, so daß nichts herausfalle, bestreut solche mit gestoßenem Zwieback und backt sie in Butter dunkelgelb.

13. Aal zu marinieren (Pickled Eel). Der Aal wird abgezogen, ein paar Stunden in Wasser gelegt, eine Stunde vorher eingesalzen, in Stücke geschnitten, mit einem Tuche abgetrocknet, in einer sehr sauberen Pfanne in feinem Oel gebacken und zum Erkalten auf Löschpapier gelegt. Zu dem in der Pfanne zurückgebliebenem Oel werden Schalotten, Pfefferkörner, ganze Muskatblüte, einige Lorbeerblätter, Citronenscheiben, woraus die Kerne entfernt, gegeben und ¼ Stunde mit so vielem Essig und etwas Wasser gekocht, als nötig ist, den Aal zu bedecken. Derselbe wird mit der kaltgewordenen Brühe übergossen und in einem steinernen Topfe bis zum Gebrauch an einem kalten Orte aufbewahrt. Man kann den Aal ohne weiteres zierlich anrichten; oder es können die Aalstücke eine gemischte Schüssel bilden. In letzterem Fall werden dieselben mit härtlich gekochten, in Viertel geschnittenen frischen Eiern, kleinen Essiggurken, eingemachten Perlzwiebeln, Rotebeete zierlich durchgelegt und mit Kapern überstreut.

14. Aal zu marinieren (Pickled Eel). Man stellt in einem irdenen oder glasierten Topf Wasser mit so vielem Essig aufs Feuer, daß es einen stark sauren Geschmack erhält, gibt Schalotten oder Zwiebeln, reichlich weiße Pfefferkörner, einige Lorbeerblätter, Citronenschale nebst dem nötigen Salz hinzu, legt, wenn es ¼ Stunde gekocht hat, die Aalstücke nach vorhergehender Vorschrift, zuvor gesalzen und wieder abgespült, hinein, kocht sie gar, legt sie zum Kaltwerden auf eine Schüssel, dann in den bestimmten Topf, gießt die kaltgewordene Brühe darüber, womit sie bedeckt sein müssen, und bewahrt den zugebundenen Topf an einem kalten Orte.

15. Forellen blau zu kochen (To boil Trout). Die Forellen werden, wie alle Fische, welche blau gekocht werden sollen, nicht geschuppt, nur ausgeweidet, wobei man sie am besten auf ein naßgemachtes Küchenbrett legt und sie so wenig als möglich mit der Hand berührt, damit der Schleim, der das Blauwerden hervorbringt, nicht von den Schuppen abgewischt werde. Dann spült und legt man sie auf eine flache Schüssel, gießt

heißen Essig darüber und läßt sie zugedeckt ½ Stunde ruhig liegen. Sie werden dadurch blau, doch darf man sie nicht berühren. Dann kocht man Wasser mit reichlich Salz, gibt, wenn es kocht, die Forellen mit dem Essig hinein, läßt sie zugedeckt 6 Minuten auf der Platte stehen, wenn die Fische auch nicht kochen, und richtet sie heiß mit geschmolzener Butter, nach Belieben mit feingehackter Petersilie an, oder gibt sie kalt mit feinem Oel, Essig und Pfeffer. Die Butter zu allen Fischen darf beim Schmelzen nicht kochen, weil sie dadurch sehr verliert. Die Forelle gehört zu den Fischen, die am meisten Salz bedürfen. — Die Forellen werden meistens wohl ohne vorher blau gemacht zu sein, einfach in Wasser gegeben und wie vorgeschrieben gekocht.

16. Forellen zu braten (To fry Trout). Nachdem die Forelle geschuppt, ausgeweidet und gut gewaschen ist, schneidet man dieselbe in beliebige Stücke, salzt sie einige Stunden vor dem Braten stark ein, wodurch das Fleisch fester wird. Sollte sie zu stark gesalzen sein, so ziehe man sie leicht durch kaltes Wasser und lasse dieses durch einen Durchschlag ablaufen. Hierauf drehe man die Stücke in Mehl oder in geschlagenem Ei mit fein gestoßenem Cracker oder geriebenem Weißbrod um und brate sie in halb Butter, halb Fett, auf beiden Seiten schön gelb.

17. Karpfen blau zu kochen (To boil Carp). Der Karpfen wird geschlachtet und ausgeweidet, wie es in No. 1 bemerkt worden, der Länge nach gespalten, die beiden Hälften in 2—3 Stücke geschnitten und gewaschen. Man kann ihn gleich den Forellen blau machen, und wird derselbe dann wie diese gekocht und recht heiß angerichtet. Das Garsein erkennt man am leichten Herausziehen der Flossen. Um die Farbe zu erhöhen, deckt man eine Schüssel darüber und gibt ihn mit heißer Butter und feingehackter Petersilie, auch mit einer rohen Meerrettigsauce zur Tafel. Der Karpfen erfordert recht viel Salz.

18. Gefüllter Karpfen (Filled Carp). Man schuppt den Karpfen, nimmt ihn aus, salzt ihn und löst von der einen Seite das Fleisch, welches zwischen Kopf und Schwanz sitzt, behutsam ab, so daß beide Teile an der Haut hängen bleiben und weder Rückgrat noch Haut beschädigt werden. Dann hackt man das herausgeschnittene Fleisch, nachdem man die Gräten entfernt hat, recht fein, reibt ein reichliches Stück Butter zu Sahne, rührt hinein: 2 Eier, etwas in Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod, 1—2 Schalotten, Citronenschale, Salz, Muskatblüte und zuletzt das gehackte Karpfenfleisch. Fände man die Farce zu weich, so fügt man ein wenig geriebenes Weißbrod, andernfalls etwas Wasser hinzu und streicht sie in die Lücken des Karpfens, so daß er seine vorige Gestalt wieder erhält, bestreut ihn mit Zwieback, legt ihn nebst Butter auf Speckscheiben in eine Pfanne, die gefüllte Seite nach oben, und läßt ihn unter öfterem vorsichtigen Begießen im Ofen gar und gelb werden. — Kann man einen Deckel mit Kohlen auf die Pfanne legen, so wird der Karpfen noch besser.

19. Ganzer Karpfen gebacken (Whole Carp Baked). Der Karpfen wird geschuppt, gewaschen, nicht der Bauch, sondern der Rücken aufge-

schnitten, eingesalzen, nach einer Stunde abgetrocknet, in Ei und Brodkrumen umgewendet, in einer flachen Pfanne in kochender Butter oder mit Schmalz schön gelb gebacken und heiß angerichtet. Die Pfanne darf man beim Backen der Fische nicht zudecken, weil sie sonst weich werden; dasselbe geschieht auch, wenn man sie nicht sofort zur Tafel gibt.

20. Kalter Karpfen mit Sauce (Cold Carp in Sauce). Nachdem der Karpfen geschuppt, wie gewöhnlich ausgeweidet, gut gespült und 1 Stunde eingesalzen ist, legt man ihn in eine Bratpfanne, gibt ¼ Quart Wein oder Weißbier, etwas Gewürz, Dragon, Petersilie und etwa 3 Unzen Butter hinzu und läßt ihn unter fleißigem Begießen langsam weich kochen. Dann läßt man ihn erkalten, gibt die Sauce Remoulade oder à la diable auf eine Schüssel, legt den Karpfen hinein und verziert den Rand mit Eiern und Petersilie.

21. Marinierter Karpfen (Pickled Carp). Man schuppe und nehme den Karpfen aus, schneide die Galle von der Leber und ziehe den Darm heraus; dann wasche man ihn, reibe die in- und auswendige Seite mit Salz, lasse ihn so eine Weile liegen, gebe dem Eingeweide wieder seinen vorigen Platz und trockne den Fisch ab. Man kann ihn auch zuvor spalten und in Stücke schneiden. Darauf bestreiche man ihn mit feinem Oel und lasse ihn auf einem Rost langsam gar und gelbbraun werden; in Ermangelung eines Rostes kann man auch eine Pfanne dazu nehmen, man muß dann aber oft schütteln, damit er sich nicht ansetze. Sodann läßt man ihn erkalten, kocht Essig mit Citronenschale, Schalotten oder Zwiebeln, ungestoßenem Gewürz, Muskatblüte, etwas Salz und einem Lorbeerblatt und gießt die Sauce, nachdem sie kalt geworden, darüber. Nach einigen Tagen ist der Karpfen zum Gebrauch gut und hält sich einige Wochen, wenn die Brühe in der Hälfte der angegebenen Zeit einmal aufgekocht wird.

22. Barsch zu kochen auf holländische Art (Bass in Dutch Style). Die Barsche werden nur auf dem Bauche mit einem Reibeisen geschuppt, so ausgenommen, daß Milch und Leber darin bleiben, gut gespült und etwa 10 Minuten in wenig kochendem Salzwasser gekocht, in welchem man zuvor mit einem Stück Butter und ganzen Pfefferkörnern ziemlich viel kleine Petersilienwurzeln, worauf noch einige grüne Blätter sind, hat weich kochen lassen. Man legt die Petersilienwurzeln beim Anrichten zwischen die Barsche in eine Schüssel und bringt sie mit dem Wasser, worin sie gekocht sind, recht heiß und dampfend zur Tafel. Es werden Butterbrödchen dazu gereicht. Eine Schüssel als Voressen. (Der Barsch bedarf mehr Salz, als der Aal, weniger als die Forelle.)

23. Barsch auf deutsche Art (Bass in German Style). Wie in No. 22 gekocht, doch ohne Fischwasser angerichtet mit geschmolzener Butter, Senf, feingehackter Petersilie (jedoch jedes besonders) oder mit einer sauren Eiersauce und Kartoffeln zur Tafel gegeben.

24. Hecht blau zu kochen mit Butter und Meerrettig (Boiled Pickerel with Butter and Horse Radish Sauce). Hierzu nimmt man kleine Hechte, weidet sie aus und biegt den Schwanz in die Schnauze, doch

darf man sie nicht lange in den Händen halten, weil sie sonst nicht recht blau werden. Dann macht man sie nach No. 15 blau und kocht sie etwas länger als Forellen. Man garnirt beim Anrichten die Hechte mit Petersilienblättern und gibt mit der heißen Butter zugleich geriebenen Meerrettig, mit Essig und etwas Zucker angerührt, dazu. Die Leber, welche als das Feinste am Hechte gilt, werde nicht vergessen, auch nicht, zuvor die Galle vorsichtig davon abzuschneiden. Salz wie bei Barsch.

25. **Hecht auf englische Art** (Pickerel in English Style). Die Hechte werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, in große Stücke geschnitten und in kochendem Salzwasser, mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzem Gewürz, einem Stück Butter und etwas Essig gekocht. Wenn sie angerichtet sind, streut man geriebenen Meerrettig darüber und gießt dann braune Butter so heiß als möglich über dieselben, damit sie kraus werden. Um die Brühe zu verlängern, kann man auch etwas Fischwasser hinzufügen, übrigens darf die Butter hierbei nicht geschont werden.

26. **Gespickter Hecht** (Larded Pickerel). Man nimmt hierzu einen Hecht, so groß man ihn bekommen kann, etwa 10—15 Pfund schwer, zieht die Haut ab, salzt und spickt ihn recht fein und dicht und backt ihn in einer flachen Bratpfanne in reichlicher Butter unter fleißigem Begießen 1½ Stunde. Dann streut man geriebene und durchgesiebte Semmel über den Fisch, gibt nach und nach 2—3 Obertassen saure Sahne darüber hin und begießt ihn vor dem Anrichten mit bräunlich gemachter Butter. Die Sauce wird wie Bratensauce mit etwas kaltem Wasser gut und sämig gerührt und zum Hecht angerichtet.

27. **Gebackener Hecht** (Baked Pickerel). Die Hechte werden gut gereinigt, die großen gespalten und in Stücke geschnitten, die kleineren ganz gelassen. Dann macht man Schnitt an Schnitt der Breite nach, doch nur durch die obere Haut, und salzt sie. Nach ½ Stunde trocknet man sie ab, wendet sie in ein Ei und Weißbrodkrumen, für einen gewöhnlichen Tisch in Mehl um und läßt sie in einer offenen Pfanne, worin reichlich Butter oder Backfett gekocht und still geworden, kroß und hellbraun werden. Damit der Fisch nicht wieder weich werde, darf man ihn nicht früher backen bis es Zeit ist, ihn zur Tafel zu geben. — Der Hecht dient als Beilage zum Sauerkraut, auch zum Salat.

28. **Gebratener Hecht** (Fried Pickerel). Wird zubereitet wie Forelle No. 16.

29. **Hecht mit Parmesankäse und Zwiebeln (vorzüglich)** (Pickerel with Parmesan Cheese and Onions). Ein großer Hecht ist hierzu am besten. Derselbe wird geputzt, nachdem der Rückgrat herausgenommen, in 3 Finger breite Stücke geschnitten und das nötige Salz darüber gestreut. Dann läßt man zu 5 Pfund Fisch 3 Unzen Butter in einer Casserole zergehen, gibt eine Handvoll fein geschnittene Zwiebeln dazu, läßt die Fischstücke darin gar dämpfen und nimmt sie heraus. Alsdann rührt man 1 Eßlöffel feines Mehl in der Butter gelb, gibt unter stetem Rühren ¾ Quart dicke saure Sahne hinzu und gießt die Sauce in eine tiefe Schüssel.

Die Fischstücke werden nun so viel als möglich von den Gräten befreit, in feingeriebenem Parmesankäse umgedreht, die bemerkte Schüssel lagenweise damit gefüllt, noch eine Handvoll Parmesankäse darüber gestreut und im Backofen gelbbraun gebacken.

30. Hecht in Eiersauce (Pickerel in Egg Sauce). Es wird dem Hecht der Schwanz in die Schnauze geklemmt, mit halb Essig, halb kaltem Wasser, etwas Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern, einigen Pfefferkörnern, einer halben bis ganzen Petersilienwurzel und dem nötigen Salz in einer nicht zu weiten Casserolle, damit die Brühe nicht zu lau werde, auf's Feuer gesetzt und gekocht. Ist er gar, so hebt man ihn vorsichtig auf eine heiß gemachte Schüssel, gießt folgende Sauce darüber und deckt ihn zu. Man löst 1 Löffel Mehl in einem Stück kochender Butter auf, rührt unterdeß 10 Eidotter mit knapp 1 Quart kräftiger Bouillon an, gibt solches in das aufgelöste Mehl und läßt es unter beständigem starken Rühren zum Kochen kommen; dann fügt man vorher gar gemachte Champignons, Krebsschwänze, Krebsbutter und etwas Citronensaft hinzu und richtet die Sauce über den Hecht an.

31. Gebackener Hecht mit saurer Sahne (Baked Pickerel with Sour Cream). Der Hecht wird, in passende Stücke geschnitten, in eine irdene Bratpfanne gelegt. Zu 3 Pfund Hecht werden alsdann 2 Lorbeerblätter, einige Zwiebelscheiben, Salz, 2 Unzen Butter, ¼ Quart saure Sahne gegeben und etwa 20 Minuten in einem heißen Ofen gebacken, während der Fisch mehrere Male mit dieser Sauce begossen und mit gestoßenem Zwieback oder Parmesankäse bestreut werden muß. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas Bouillon zusammengerührt, mit Citronensaft oder etwas Essig vermischt und über den Fisch gegossen. Lorbeerblätter und Zwiebelscheiben werden entfernt.

32. Gebackener Hecht (vorzüglich) (Baked Pickerel). Nachdem der Hecht wohl gereinigt, auf beiden Seiten gespickt und etwas gesalzen ist, wird er in gelbbrauner Butter angebacken, dann kommen fein geschnittene Zwiebeln daran, wenn solche durchgeschmort sind, wird Wasser hinzugefügt. Nach 10 Minuten Kochens kommt ein etwas gewässerter, feingeschnittener Häring, gestoßener Zwieback, etwas Essig, gestoßener Pfeffer und Muskatnuß, auch das vielleicht noch nötige Salz hinzu. Die Sauce muß ganz sämig sein.

33. Hecht-Fricassee (Fricassee of Pickerel). Man gibt ein reichliches Stück frischer Butter in eine irdene Schüssel, legt den wohlgereinigten, in Stücke geschnittenen Hecht hinein, gibt weißen Wein, einige Citronenscheiben, woraus die Kerne genommen sind, feingehackte Sardellen und Salz dazu und streut feingestoßenen Zwieback oder altes geriebenes Weißbrod darüber, läßt ihn fest zugedeckt ¼ Stunde oder so lange dämpfen, bis er gar ist, richtet ihn an, rührt einige Eßlöffel dicke saure Sahne zu der Sauce und gießt solche über den Fisch. Reis zu Ragout (siehe Abschnitt X.) wird als Rand um das Fricassee angerichtet.

34. Hechtsalat (Salad of Pickerel). Die Angabe ist unter Salate zu finden und wird hier nur darauf hingewiesen.

35. Zander, auch Sandart genannt, zu kochen (To boil Pike). Der Zander wird geschuppt, ausgeweidet, von den Flossen befreit und tüchtig gewaschen. Ist der Fisch groß, so wird er, um beim Herausnehmen das Zerbröckeln zu vermeiden, am besten auf einem Fischheber gekocht, in Ermangelung ziehe man mittelst einer Packnadel einen Bindfaden durch den Schwanz und die Augen, binde ihn zusammen, stelle den gekrümmten Fisch, die Rückseite nach unten, mit kaltem Wasser bedeckt und dem nötigen Salz aufs Feuer, schäume ihn beim Aufwallen ab und lasse ihn nicht zu stark, aber durch und durch gar kochen. Beim Anrichten lege man ihn auf eine erwärmte Schüssel, schneide den Bindfaden kurz ab und ziehe ihn behutsam heraus. Der Fisch wird mit feingehackter Petersilie bestreut und eine Krebs- oder Austernsauce, oder die sächsische Fischsauce dazugegeben.

36. Gebackener Zander oder Sandart mit Kräuterbutter (Baked Pike with Herb Butter). Der Zander wird wie bemerkt, vorgerichtet, auf beiden Seiten Schnitt bei Schnitt eingekerbt, gesalzen und nach einer Stunde abgetrocknet. Dann vermischt man einige rohe Eidotter mit dem Safte einer Citrone, gehackten Schalotten und Petersilie, halb frischer Butter und halb Sardellenbutter und bestreicht den Fisch damit, legt ihn in eine mit Speckscheiben versehene Pfanne, bestreut ihn mit Brodkrumen und läßt ihn in einem heißen Ofen backen, während man zuweilen etwas weißen Wein darunter gießt. Sobald der Zander gar geworden und eine gelbbräunliche Kruste erhalten hat, wird er sofort angerichtet und eine Krebs- oder Austernsauce dazu gegeben.

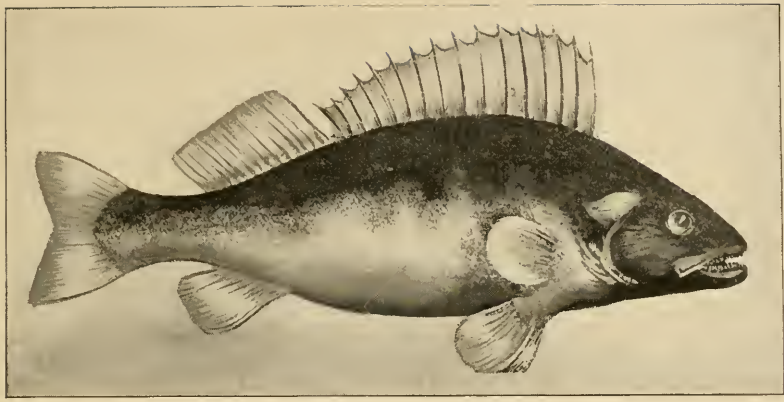
37. Zander zu backen (Baked Pike). Derselbe wird wie Hecht in reichlich Butter gebacken, angerichtet, etwas Weinessig zu der braunen Fischbuter gerührt und unter den Fisch gegeben.

38. Auf dem Rost gebratener Maifisch (Broiled Shad). Man wäscht, trocknet und spaltet den Fisch, besprengt ihn mit Salz und Pfeffer und legt ihn auf den Rücken auf den mit Butter bestrichenen Rost. Wenn die untere Seite braun ist, dreht man den Fisch um. Ein Fisch mittlerer Größe ist in ungefähr 20 Minuten gar. Man servirt ihn auf heißer Schüssel, gibt ein gutes Stück Butter auf den Fisch.

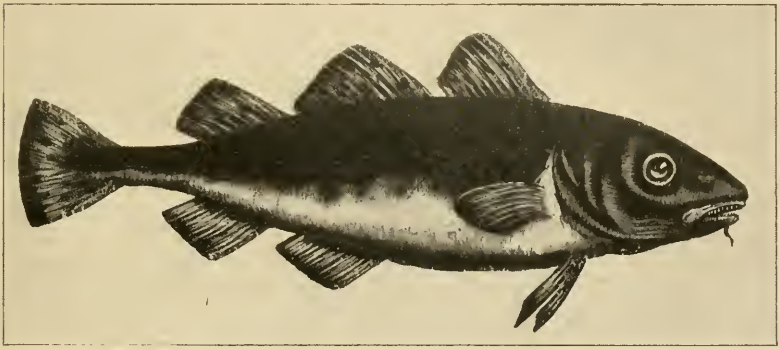
39. Gekochter Maifisch (Boiled Shad). Der Fisch wird gereinigt, gewaschen, ebenso der Rogen, Beides mit Salz bestreut, und in gesalzenem Wasser gekocht, den mitgekochten Rogen legt man um den Fisch herum und gibt eine Fischsauce oder auch nur zerlassene Butter dazu.

40. Maifische zu marinieren (To pickle Shad). Man verfahre damit, wie bei Aal zu marinieren. No. 14.

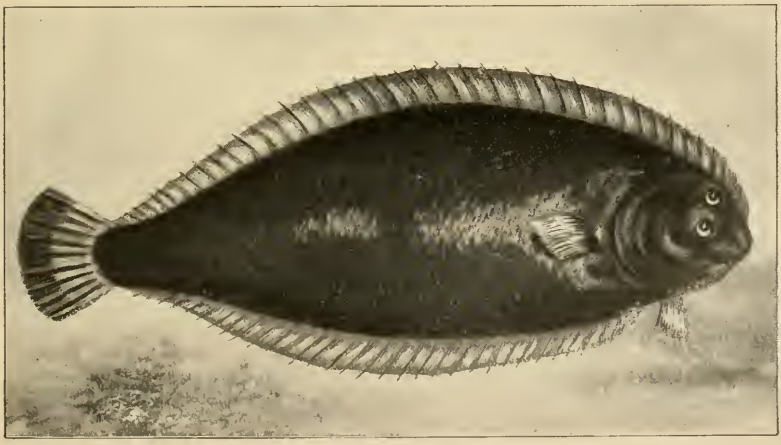
41. Weißfisch auf Kohlen gebraten (Broiled Whitefish). Nachdem der Fisch gereinigt und abgetrocknet, werden, wenn er nicht zu groß, kleine Einschnitte auf beiden Seiten gemacht (ist er groß, spaltet man ihn



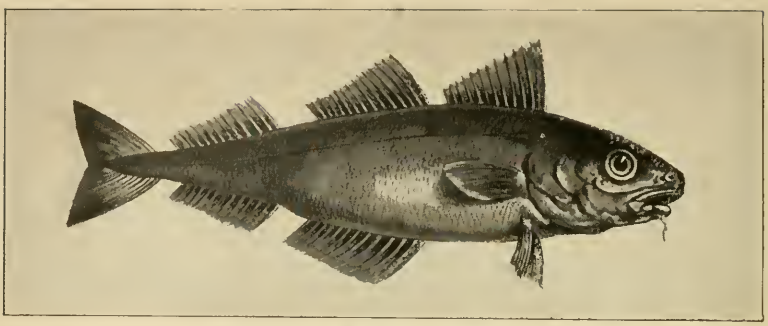
Abbild. 74: Bärschling — Bass, Black Bass.



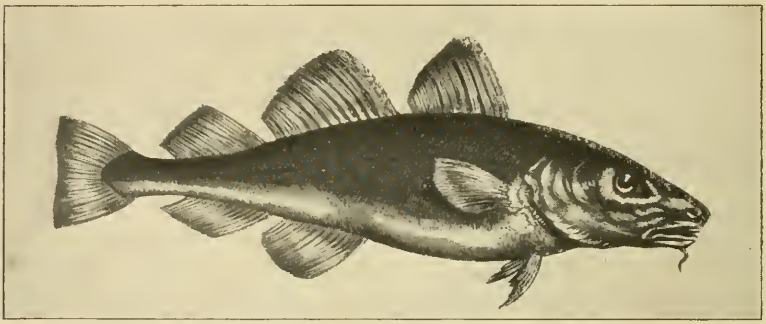
Abbild. 75: Kabeljau — Codfish.



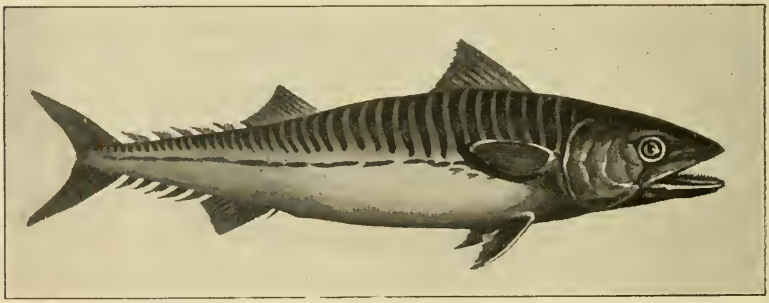
Abbild. 76: Seezunge — Soles.



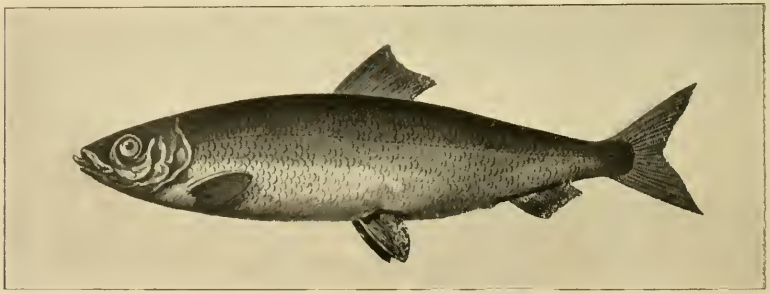
Abbild. 77: Schellfisch — Haddock



Abbild. 78: Dorsch — Torsk.



Abbild. 79: Makrele — Mackerel.



Abbild. 80: Häring — Herring.

in zwei Teile) dann mit Pfeffer und Salz bestreut, mit etwas geschmolzener Butter leicht bestrichen und auf dem für diesen Zweck gemachten Draht- oder Eisenrost (Broiler) bei gutem Holzkohlenfeuer auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Der Rost muß jedoch heiß gemacht werden, ehe man den Fisch darauf thut. Wenn der Fisch gar ist, nimmt man ihn behutsam vom Rost und servirt ihn mit einer à la Maître d'Hotel-Sauce, die auf folgende Art gemacht wird: Zu ¼ Pfund Butter, welche man auf dem Feuer zergehen ließ (dieselbe aber darf nicht zu heiß werden oder gar kochen!), nimmt man den Saft einer Citrone, ein kleines Bündel Petersilie, feingehackt, und etwas feingemachten Pfeffer, rührt alles zusammen und gibt es zu dem Fisch.

42. Gebackener Weißfisch (Baked Whitefish). Man reinige den Fisch, lasse den Kopf daran oder nicht, nach Belieben, schneide das Rückgrat heraus bis nahe dem Schwanze und gebe folgende Füllung hinein: Altbackenes Brod wird in Wasser einige Minuten eingeweicht und ausgedrückt; dann zerschneidet man eine große Zwiebel, brät sie in Butter und hackt sie fein, gibt das Brod dazu, nebst 2 Unzen Butter, Salz, Pfeffer und ein wenig Petersilie oder Salbei. Dies wird erhitzt und, nachdem es vom Feuer genommen, gibt man 2 gut geschlagene Eidotter dazu; man füllt den Fisch recht voll, näht ihn mit feinem Bindfaden zu und umbindet ihn mit schmalem weißem Bande. Dann wird der Fisch leicht mit Butter eingerieben und in eine Backpfanne mit wenig heißem Wasser gethan, mit dem Rücken nach oben in der Form eines S. Folgende Sauce wird dazu gegeben: Die hartgekochten Dotter von 2 Eiern werden mit 2 Eßlöffel gutem Salatöl fein zerrieben; ½ Theelöffel englischer Senf nebst genügend Essig und Pfeffer kommt dazu. Die Sauce unter dem Fisch, mit Butter vermehrt, ist auch gut.

43. Muskallongen zu bereiten (To prepare Muskallonges). Man behandelt ihn ganz wie Hecht (No. 24 u. s. w.), mit dem er überhaupt viele Aehnlichkeit hat.

44. Aesche zu bereiten (To prepare Greyling). Ganz wie Weißfisch (No. 42).

45. Katzenfisch zu bereiten (To prepare Catfish). Derselbe wird meistens abgesotten und mit einer Buttersauce gegeben, oder er wird in Fett gebraten.

B. See- und Salzwasserfische.

(Sea- and Saltwater Fish.)

46. Stör zu kochen (To boil Sturgeon). Ist der Stör geschlachtet und ausgeweidet, so legt man ihn in einem Tuch zugeschlagen 1—2 Tage im Keller auf einen Stein, weil sein Fleisch, frisch gekocht, zähe ist. Vor dem Gebrauch reibt man ihn einigemal mit Salz und Wasser ab, damit alles Schleimige entfernt werde, und schneidet ihn je nach seiner Größe in

5—12 Teile, welche nach dem Kochen in beliebige Stücke zerlegt werden. Man bringt ihn mit kaltem Wasser und einer Handvoll Brennnesseln — diese befördern das Weichwerden und zugleich das Herausziehen des Thranes — auf's Feuer, läßt ihn langsam zum Kochen kommen und unter fortwährendem Schäumen ½ Stunde langsam kochen. Dann legt man ihn in frisches kochendes Wasser, gibt etwa 6—10 Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, 1 Drachme Nelken, 4 Drachmen Pfefferkörner und 1 Bund Thymian, Salbei und Majoran hinein und läßt ihn nochmals bis zu 1 Stunde ganz langsam kochen, während man alles Fett sorgfältig abnehmen muß. Erst wenn der Fisch weich ist, gibt man Salz dazu, läßt ihn zum Aufnehmen desselben noch eine Weile im Fischwasser liegen, nimmt ihn dann heraus, entfernt alle hervorstehenden Knorpeln, zerlegt die Stücke, wie schon bemerkt, in kleinere Teile und gibt Butter und guten Senf oder eine Petersiliensauce dazu. — Die übriggebliebenen Stücke kann man bei Hinzugeben von Essig in der Fischbrühe mehrere Tage aufbewahren und mit Oel, Essig, Pfeffer, Senf und feingehackten Zwiebeln servieren.

47. Stör-Cotelettes (Cutlets of Sturgeon). Man nimmt hierzu das übriggebliebene Fleisch aus der Brühe, schneidet es in fingerdicke Scheiben, tunkt sie in Eier, Pfeffer und gehackte Schalotten, wälzt sie in gestoßenem Zwieback und bäckt sie in gelbbrauner Butter an beiden Seiten rasch hellbraun. Man gibt sie zu jungen Wurzeln (Möhren) oder allein mit in Butter braun gemachten Zwiebeln.

48. Stockfisch gut zu kochen (To boil Codfish). Der Stockfisch heißt in frischem Zustande Kabliau, gesalzen Laberdan, getrocknet Stock- oder Klippfisch. Der Langfisch ist dem Rundfisch vorzuziehen, und der, welcher von weißlicher Farbe, jedoch vors Tageslicht gehalten röthlich erscheint, der beste. Man rechne vom Stockfisch in trockenem Zustande auf 3 Personen 1 Pfund. Um denselben weich und ansehnlich zur Tafel zu bringen, richte man sich nach folgender Vorschrift. Wünscht man den Stockfisch Freitags zu kochen, so lege man ihn spätestens Dienstag Morgen früh ein. Vor dem Einlegen bedecke man ihn ½ Stunde mit Wasser, klopfe ihn dann mit einem hölzernen Hammer anfangs nicht so stark, nach und nach derber und so lange, bis er locker geworden ist; doch darf er nicht zerfetzt werden, wo er dann in 3—4 gleiche Stücke gehauen wird. Zum Erweichen kann man sowohl Pottasche als Soda anwenden. Letztere ist indessen vorzuziehen, da sie nicht nur wohlfeiler ist, sondern auch weniger leicht einen unangenehmen Geschmack zurückläßt. Zu jedem Pfunde Stockfisch ist eine Unze kleingestoßener Soda ein richtiges Verhältnis. Man lege die Stücke in einen Steintopf, mit der Soda bestreut, auf einander, bedecke sie reichlich mit weichem Wasser und stelle den Topf bis Donnerstag Morgen, also 2 Tage und 2 Nächte, an einen ganz kalten Ort; in einer warmen Küche würde ein Beigeschmack entstehen. Dann drücke man die Stücke aus, mache die Schuppen von der Haut und inwendig alles Unreine heraus, schneide die Flossen weg, spüle den Fisch ab und lege ihn in frisches weiches Wasser. Das Wechseln des Wassers muß bis zum nächsten Morgen dreimal geschehen, wobei jedesmal

das Ausdrücken nicht versäumt werden darf. Beim Zubereiten des Stockfisches lege man die Stücke aufeinander in ein Tuch und bringe sie 3 Stunden vor dem Gebrauch in einem Topfe, worin ein alter Teller liegt, mit kaltem weichem Wasser aufs Feuer. Durch das Einlegen in ein Tuch bleiben die Stücke ansehnlicher. So lasse man den Stockfisch erst langsam heiß werden, dann ziehen, nicht kochen, auch nicht einmal zum sogenannten Krimmeln kommen. Beim Anrichten lege man das Tuch auf einen Durchschlag, dann die Stücke auf eine heißgemachte Schüssel, streue feingeriebenes Salz lagenweise darüber, decke die Schüssel zu und stelle sie so lange auf den Fischtopf, bis die Kartoffeln angerichtet sind.—Zu 1 Pfund Stockfisch, im trockenen Zustande gerechnet, gehört zum Ueberstreuen 1—2 Unzen Salz. Wünscht man denselben in Wasser zu salzen, so wird, nachdem ein Teil des Stockfischwassers entfernt worden ist, so viel Salz als nötig ist, ¼ Stunde vor dem Anrichten hinein gethan. — Zur Sauce ist für die meisten Personen reichlich geschmolzene Butter und guter Senf am angenehmsten, indeß sind auch billigere Saucen nicht zu verwerfen. Neben der Travemünder Sauce kann man auch Wasser, etwas Milch und Fischbrühe kochen, mit wenig Stärke gebunden machen und dann Butter und Senf durchrühren, nicht kochen. — Wird mehr Stockfisch gekocht als gegessen wird, so kann das Uebriggebliebene in zurückgehaltener Brühe erwärmt werden. Auch kann man nachstehendes Gericht davon bereiten.

49. Stockfisch mit Sahne (Codfish with Cream). Uebriggebliebenen Stockfisch befreie man von allen Gräten, lasse Butter in einer Kasserolle schmelzen, eine feingehackte Zwiebel und etwas Mehl darin gelb werden, rühre Sahne hinzu und lasse es langsam kochen. Darnach lege man den Fisch nebst etwas feingehackter Petersilie und Salz hinein, lasse ihn darin recht heiß werden und richte ihn an.

50. Laberdan (Salted Codfish). Wünscht man diesen stark gesalzenen Fisch recht weich zu haben, wässere man ihn bei Anwendung von Soda wie Stockfisch 3 Tage lang. Dann bringe man ihn mit kaltem weichem Wasser und einem Stückchen Butter aufs Feuer und lasse ihn 2 Stunden langsam ziehen, nicht kochen. Es passen dazu dieselben Saucen wie zum Stockfisch, auch ist Petersiliensauce zu empfehlen.

51. Frischer Kabliau (Fresh Codfish). Man schuppt den Kabliau nimmt das Eingeweide heraus und entfernt die Flossen, wäscht ihn und schneidet Kopf und Schwanz nicht zu kurz ab, das Mittelstück in 2—3 Finger breite Stücke; der Kopf des Kabliau, welcher für viele eine Delikatesse ist, wird, wenn er nicht gar zu groß ist, in 2 Teile gehauen und 5 Minuten vorab in scharf gesalzenes kochendes Wasser gelegt, darnach werden die übrigen Stücke hinzugegeben und noch 10—15 Minuten bei stetem Abnehmen des Schaumes gekocht. Sobald der Fisch gar ist, richte man ihn auf einer heißgemachten Schüssel an, garniere die Schüssel mit Petersilienblättern und gebe Butter und Senf (erstere darf nicht kochen) und abgekochte Kartoffel dazu, oder man wähle eine andere beliebige Sauce, etwa von Sauerampfer, Petersilie, Garnelen (Shrimps), Austern. Bei großen Essen wird neben geschmolzener Butter noch eine

zweite Sauce gereicht. Soll der Fisch ganz zur Tafel, wodurch er saftiger bleibt, so legt man ihn auf einem Fischheber in kaltes gesalzenes Wasser und kocht ihn auf raschem Feuer wie bemerkt worden. Die Leber kann ihres thranigen Geschmackes wegen nicht gebraucht werden.

52. Gesalzener Kabliau (Salted Codfish). Zum Versenden wird der frische Kabliau gesalzen. Nachdem er wohl gereinigt, lege man ihn je nachdem er schwächer oder stärker gesalzen, einige Stunden bis eine Nacht in Wasser, bringe ihn mit kaltem weichem Wasser und einem Stückchen Butter aufs Feuer und lasse ihn bei öfterem Abschäumen langsam weich kochen, wobei man etwa auf ½ Stunde rechnen kann. Man thut wohl, vor dem Kochen ein wenig vom Kabliau zu versuchen, um nötigenfalls das Wasser noch etwas nachzusalzen. — Saucen wie bei frischem Kabliau.

53. Stockfisch-Bällchen (Codfish Balls). Ein Pint fein gehackter Stockfisch wird mit kochendem Wasser abgebrüht, und das Wasser wird dann abgeseiht; 1 Quart heiße gestampfte, oder besser noch durch ein grobes Sieb gerührte Kartoffeln werden mit dem Fisch vermengt und ¼ Tasse Butter, etwa eben so viel Rahm, ein wenig Pfeffer und 2 gut verschlagene Eier werden noch dazu gethan. Man rührt dies mit einer Gabel durch, wälzt kleine längliche Bälle davon in Mehl und bratet diese, wie Fettgebackenes, in sehr heißem Fett, halb Schmalz, halb Rinderfett.

54. Stockfisch-Bällchen auf andere Art (Codfish Balls in an other Style). Man nimmt eine Pint-Schüssel mit fein gehacktem Stockfisch, zwei Pint-Schüsseln oder Näpfe voll roher, dick geschnittener Kartoffeln, setzt dies zusammen in reichlich kaltem Wasser auf das Feuer, bis die Kartoffeln vollständig gar sind, worauf der Topf abgenommen und das Wasser abgegossen wird. Die Masse wird dann mit dem Kartoffelstößer gestampft, ein Stück Butter von der Größe eines Eies hinzugegeben, ebenso 1 gut geschlagenes Ei und 3 Löffel voll Rahm oder gute Milch. Man reibt sich die Hände mit Mehl ein und formt Bälle oder kleine längliche Rollen aus der Mischung. Eine Unze Butter und eben so viel Schmalz wird dann in eine Bratpfanne gethan; wenn das Fett recht heiß ist, werden die Ballen darin hell braun gebraten. Der Fisch soll nicht ausgewässert sein, ehe er mit den Kartoffeln gekocht wird. Etwas Pfeffer wird meistens zugegeben. Manche Köche nehmen so viel Fett zum Backen, als wenn sie Fettkuchen backen.

55. Schellfisch zu kochen (To boil Haddock). Der Schellfisch wird geschuppt, ausgeweidet, gewaschen und je nach der Größe in 3—4 Teile geschnitten. Nochmals abgespült thut man denselben in kochendes, nicht zu schwach gesalzenes Wasser und nimmt den Schaum ab. Wenn dies zu kochen beginnt, ist der Fisch gar, weiter kochen darf er nicht. Zum Aufnehmen des Salzes läßt man ihn noch eine Weile im Fischwasser und richtet ihn recht heiß an.

Beim Versenden werden die Schellfische mitunter ausgeweidet und stark gesalzen. In diesem Falle setzt man sie mit kaltem Wasser auf's

Feuer und nimmt hinsichtlich des Salzens beim Kochen Rücksicht darauf, weshalb zu rathen ist, vorher zu versuchen, ob die Fische wenig oder stark gesalzen sind.

Man gibt gekochte und recht heiße Kartoffeln, geschmolzene Butter und guten Senf oder eine Senfsauce dazu.

Beim Ausweiden der Schellfische finden sich häufig lange Würmer. Es ist dieses freilich nicht appetitlich, indeß sind solche Fische dadurch nicht unbrauchbar.

56. Schellfisch auf Hamburger Art (Haddock in Hamburg Style). Man schneidet den Schellfischen die Köpfe ab, zerteilt den Fisch in daumendicke Streifen, salzt diese und stellt sie 1 Stunde beiseite. Dann streicht man eine Backform mit Butter aus, schichtet die Schellfischstücke nebst in Scheiben geschnittenen rohen Kartoffeln abwechselnd hinein, überstreut jede Schicht mit kleinwürfelig geschnittenen, in Butter angedämpften Zwiebeln und etwas Pfeffer und übergießt das Gericht mit ½ Pint saurer Sahne, in der man 3 Eier zerquirlt hat. Die Speise wird eine gute halbe Stunde im Backofen gebraten und mit Kopfsalat oder Bohnensalat zu Tisch gegeben.

57. Schellfisch mit Spargel gestovt (Haddock stewed with Asparagus). Der Schellfisch wird gereinigt, von den Gräten befreit, gesalzen und in kleine Stücke geschnitten, dann werden diese abgetrocknet, in geschlagenes Ei und Muskatnuß getunkt, in geriebener Semmel umgewendet und in heißgemachter Butter gelbbraun gebacken. Unterdeß läßt man gereinigten und in 2 Teile geschnittenen Spargel (die Köpfe werden, damit sie nicht zerkochen, etwas später hinzugegeben) in gesalzenem Wasser gar kochen und mit dem Schellfisch in etwas Fleischbrühe, Butter, gestoßenem Zwieback und Muskatblüte eine Weile stoven. Die Sauce rührt man mit Eidottern und etwas Citronensaft ab.

58. Schellfischschwänze zu backen (To bake Haddock Tails). Die Schwänze werden, nachdem die Fische gereinigt sind, ½ Fuß lang abgeschnitten, eine Stunde eingesalzen, wie Kabliau gebacken und zu grünen Gemüsen, auch zu Kartoffelsalat gegeben.

59. Steinbutt zu kochen (To boil Turbot). Steinbutt gilt für die Krone aller Fische, dessen Kopf, Schwanz und Flossen für Viele die delikatesten Teile sind. Nachdem er geschuppt und vorsichtig ausgeweidet ist, damit die Galle unverletzt von der Leber entfernt werden kann, schneide man die auf der schwarzen Seite unter der Haut befindlichen Steinchen heraus, wasche den Fisch mit Salz und Wasser, schneide den Schwanz reichlich eine halbe Hand lang und den Kopf so weit ab, daß ein fingerbreiter Rand von Fleisch daran bleibt und jedes Stück eine Portion liefert. Dann schlage man mit Messer und Hammer das Mittelstück der Länge nach glatt durch und teile auf gleiche Weise die beiden Hälften der Breite nach in passende Stücke. Darnach lege man sie mit einer Hand voll Salz in etwas kaltes Wasser, lasse sie ½ Stunde darin liegen und koche sie in gut gesalzenem kochendem Wasser bei Abnehmen des Schaumes etwa 10 Minuten, wo man dann durch leichtes Herausziehen einer Flosse das Garsein

erproben kann. — Wünscht man den Fisch ganz zu kochen, so lege man ihn auf einen Fischheber, in Ermangelung binde man ihn in eine Serviette und stelle ihn, mit einem alten Teller darunter, mit kaltem gesalzenem Wasser auf's Feuer. Sobald er gar ist, ziehe man den Heber heraus, lasse das Wasser ablaufen, lege den Fisch auf eine warme Schüssel und garniere ihn mit Petersilie.

So lange im März und April die Sauerampferblätter noch recht zart sind, paßt eine Sauerampfersauce, zur anderen Zeit eine Krebs-, Garnelen- (Shrimps) oder gerührte Buttersauce dazu. Auch wird man gut gekochte Kartoffeln mit langsam geschmolzener Butter, Citronensaft und Senf angenehm dazu finden.

60. Butte zu backen (To bake Halibut). Nachdem dieselben gut gereinigt sind, bestreue man sie mit Salz, lasse sie 1—2 Stunden stehen, trockne sie ab, kerbe die Haut Schnitt bei Schnitt ein, bestreiche sie mit zerschlagenem Ei, wozu etwas Wasser genommen wird, bestreue sie mit Zwieback und backe sie in gelbgemachter Butter oder heißem Schmalz in offener Pfanne auf beiden Seiten rasch hellbraun und recht kroß. Da dieser Fisch sehr leicht weich bleibt oder nach dem Backen wieder weich wird, so gehört dazu ein nicht zu schwaches Feuer und ein schnelles Anrichten, auch darf die Schüssel nicht bedeckt werden. Man gibt ihn zu Kopf-, Sellerie- und Kartoffelsalat. Man kann ihn auch, in Scheiben geschnitten, wie Weißfisch auf dem Roste braten und mit einer Maître d'Hotel-Sauce geben. — Oder wie Schmelt, in Eiern und Brod oder Biscuit, mit grünen Erbsen als Beilage.

61. Seezungen zu kochen (To boil Soles). Die Seezungen haben eine weiße und eine graue Seite, erstere wird geschuppt, letztere vom Schwanz aufwärts abgezogen. Man entfernt den Kopf, Spitze des Schwanzes und Flossen, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht sie einigemal mit kaltem Wasser und legt sie eine Stunde in Salzwasser. Darnach werden sie in gesalzenem kochendem, mit Zwiebeln und grobem Gewürz versehenem Wasser in einigen Minuten gar gekocht. Beim Anrichten verziert man den Rand mit grünen Blättchen nebst Citronenscheiben. Man gebe dampfende Kartoffeln und nach Belieben eine Krebs- oder gerührte Buttersauce mit Senf dazu.

62. Gebackene Seezunge mit Sauce (Baked Sole with Sauce). Zum Backen und Fricassee ist es besser, die Seezungen auf beiden Seiten abzuziehen. Es geschieht dies sehr leicht, indem man die Spitze des Schwanzes 1 Minute an die Flamme eines brennenden Lichts hält, diese mit einem scharfen Messer etwas löst und dann die ganze Haut rasch herüberzieht. Hierauf schneidet man die Zunge in grade oder schräge Stücke, salzt diese 1—2 Stunden ein, trocknet sie sauber ab, macht zum schnelleren Garwerden mit einem scharfen Messer an beiden Seiten zwei leichte Einschnitte, bestreicht sie mit Ei und Muskatnuß, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und brät sie in gelbgewordener Butter bei öfterem Begießen gar, kroß und dunkelgelb. — Man garniert die Schüssel wie bei

gekochten Seezungen und gibt eine Kapern-, Krebs- oder Sardellensauce dazu, oder richtet sie, wie es in Holland üblich ist, zu einer Schüssel gutem Kopfsalat an. In Bremen ist es üblich, Kartoffelsalat dazu zu geben.

63. Gebackene Seezungen mit Citronensaft (Baked Sole with Lemon juice). Die Seezungen werden wie in vorstehender Anweisung vorgerichtet, 1—2 Stunden in Essig, Salz, gehackte Schalotten und Gewürze gelegt und dann wie bemerkt worden gebacken. Zu der braunen Butter in der Pfanne gibt man Citronensaft und gießt sie über den angerichteten Fisch. Derselbe wird als feine Beilage zu jungen Erbsen oder allein mit einer Garnelen- (Shrimps-) Sauce gegeben.

64. Dorsch zu kochen (To boil Torsk). Der Dorsch ist einer der zartesten Seefische, dem Schellfisch ähnlich. Derselbe wird von Schuppen, Eingeweiden und Flossen befreit, gut gewaschen, in passende Stücke geschnitten, in scharf gesalzenem Wasser einige Minuten gekocht. Da sein Fleisch leicht zerfällt, so kann man ihn wie Steinbutt behandeln. Man richtet ihn auf einer heißen Schüssel an und gibt die Travemünder Sauce dazu.

65. Makrelen zu kochen (To boil Mackerel). Die Makrele ist ein fetter, weichlicher Fisch. Man weidet ihn so nahe als möglich am Kopfe aus, wäscht und legt ihn eine Stunde in starkes Salzwasser nebst einem tüchtigen Guß Essig, kocht ihn ganz oder in Stücke zerteilt. Im ersten Falle legt man ihn in runder Form auf eine Schüssel und gießt heißen Essig darüber. Unterdeß läßt man in gesalzenem Wasser Zwiebeln, Dragon, Thymian, Basilikum, Pfeffer und Nelken auskochen, bringt die Makrelen, wie bei Steinbutt zu kochen bemerkt worden, auf Heber oder Schüssel hinein, kocht sie unter Abnehmen des Schaumes und Hinzugießen von Essig einige Minuten und gibt die Travemünder Sauce dazu.

66. Gekochte, gesalzene Makrelen (Salt Mackerel Boiled). Man wäscht die Salzkruste und Lake rein ab, legt den Fisch über Nacht in kaltes Wasser und wäscht ihn am Morgen noch ein- oder zweimal ab. Jeder Fisch wird in ein Stück Zeug gewickelt (dies ist nicht gerade nothwendig) und dann werden sie in einen Kessel mit vielem kalten Wasser gelegt, darauf 30 Minuten gekocht. Man nimmt sie vorsichtig aus dem Zeuge oder dem Kessel, trennt das Rückgrat heraus und übergießt sie mit süßem Rahm und geschmolzener Butter. Oder man kann auch eine Sauce machen, wie folgt: Eine kleine Tasse Milch wird siedend heiß gemacht und 1 Theelöffel Maisstärke, in kaltem Wasser aufgelöst, dazu gegeben. Wenn sich dies verdickt, fügt man 2 Eßlöffel Butter hinzu, nebst Pfeffer, Salz und gehackter Petersilie, nach Geschmack. Ein Ei wird gut verschlagen daran gerührt, dann wird die Sauce abgenommen und über den Fisch gegossen.

67. Gebratene, gesalzene Makrelen (Fried Salt Mackerel). So viele Makrelen, als gebraucht werden, wäscht und reinigt man aus, legt sie einen ganzen Tag in *kaltes* Wasser, welches alle 2 Stunden erneuert wird. Spät am Abend wird noch einmal frisches Wasser darauf geschüttet. Am Morgen läßt man das Wasser gut ablaufen, reibt sie mit

einem Tuche ab, rollt sie in Mehl und brät sie mit etwas Butter in einer Pfanne mit dickem Boden. Etwas geschmolzene Butter wird beim Auftragen darüber gegossen und die Schüssel mit Petersilie garniert.

68. **Makrelen in Marinade** (Pickled Mackerel). Die Fische werden vorgerichtet und gekocht wie in No. 65, doch nimmt man halb Wasser, halb Essig zu den bemerkten Kräutern. Wenn sie gar sind, werden sie aus der Brühe genommen und, nachdem diese erkaltet ist, wieder hineingelegt. Wenn Fische, welcher Art sie auch sein mögen, in der Brühe erkalten, verlieren sie den feinen Geschmack. — Beim Gebrauch richtet man sie mit Petersilienblättern an und gibt Oel, Essig, Pfeffer und Senf dazu oder serviert sie zu Kartoffeln in der Schale mit frischer Butter. Obiges Verfahren gilt für frische Makrelen.

69. **Beignets von übbriggebliebenem Fisch** (Beignets of Remnants of Fish). Man macht eine Farce von einem Stück zerrührter Butter, etwas Muskatnuß und Salz, einigen Eiern, Citronenschale, geriebenem Weißbrod, etwas Wasser und dem übriggebliebenem, von allen Gräten befreiten und feingehacktem Fisch, formt davon fingerlange und zwei Finger breite Stückchen, wälzt sie in Ei und gestoßenem Zwieback, worunter man Parmesan- oder holländischen Käse mischen kann, und backt sie in Butter hellbraun. Man kann sie mit in Butter gebackener Petersilie garnieren und zu Kopf- oder feinem Kartoffelsalat geben.

70. **Kaviarschnitten (nach der Suppe, zum Nachtisch, sowie auch zum Frühstück)** (Caviar Sandwiches, for Soup, Desert or Breakfast). Es werden Butterbrödchen von gerösteten Semmelschnitten gemacht und reichlich mit Kaviar bestrichen, feingehackte Zwiebeln und Citronenstückchen dazu gegeben. Auch werden geröstete Semmelschnittchen und Citronenstückchen, sowie auch der Kaviar zur beliebigen Bedienung jedes besonders gereicht.

71. **Sardellenschnittchen (eine beliebte Schüssel nach der Suppe)** (Anchovy Sandwiches). Milchweißbrod wird in Schnitten entweder geröstet oder mit Butter in einer Pfanne gelb gemacht oder in Milch und Ei eingeweicht und in Schmelzbutter rasch gelb gebraten. Alsdann werden die Schnittchen mit der unten bemerkten Sauce bestrichen und mit Sardellen, wie zum Butterbrod vorgerichtet (I. No. 30), belegt. Mit diesen Schnittchen wird der Rand einer Schüssel angefüllt und zwar so, daß die eine Hälfte der Schnitten die andere bedeckt. In die Mitte der Schüssel werden verlorene, halb durchgeschnittene Eier, die offene Seite nach oben gelegt, und folgende Kräutersauce darüber angerichtet: Die Dotter 4 hartgekochter Eier werden fein gerieben, gehackte Kräuter, als Dragon, Petersilie und Pimpinell, ferner ½ Quart Bouillon, 2 Eßlöffel feines Oel, 1—2 Eßlöffel scharfer Weinessig. Kapern, Senf und etwas Pfeffer nach und nach dazu gerührt.

72. **Sardellenbutter zu Butterbrödchen nach der Suppe, zum Nachtisch und Frühstück, auch zum Würzen verschiedener Saucen** (Anchovy Butter). Die Vorschrift ist in den Vorbereitungsregeln zu finden (I. No. 31) und wird hier nur darauf hingewiesen.

73. Frischer Häring nach der Suppe (Fresh Herring after Soup). Der Häring wird wie in den Vorbereitungsregeln (I. No. 73) bemerkt worden, vorgerichtet und in schräge Stückchen geschnitten. Dann wird ein kleines Wellchen frischer Butter in die Mitte einer Schüssel gelegt, Häringe zu beiden Seiten, oder ein Kranz von Häringsscheiben um die Butter und zierliche Weißbrodschnittchen, eins zur Hälfte auf dem andern liegend, rund herum geordnet. Die Schüssel wird mit einem Desertmesser und einer Gabel versehen.

74. Frische Häringe zu backen (To bake fresh Herring). Man reinigt solche von Schuppen und Eingeweiden, wäscht, salzt und trocknet sie ab, wendet sie in Ei um, dann in Zwieback und Muskatblüte und backt sie in gelber Butter.

75. Frische Häringe zu mariniren (To pickle fresh Herring). Die Häringe werden geschuppt und ausgenommen, abgeputzt, mit gutem Oel bestrichen, mit Salz und gestoßenem Pfeffer bestreut und auf dem Rost auf beiden Seiten gar und bräunlich geröstet. Dann legt man sie schichtweise mit Lorbeerblättern, Dragon, Thymian, Citronenschalen und einigen Nelken in einen irdenen oder steinernen Topf, gießt mit etwas Salz gekochten und kaltgewordenen Weinessig darüber, bindet den Topf gut zu und stellt ihn an einen kühlen Ort.

76. Gesalzene Häringe zu räuchern (To smoke salt Herring). Dieselben werden gut gewässert, am besten in Milch gelegt, und darauf einige Stunden in den Rauch gehangen. Sie sind dem Kieler Sprott ähnlich und werden gleich diesem zum Butterbrod gegeben.

77. Gesalzene Häringe zu backen (To bake Salt Herring). Es werden die Floßfedern abgeschnitten, Gräten, Rogen oder Milch entfernt und die Häringe in Milch gelegt, damit die salzigen Teile herausziehen. Dann werden sie abgetrocknet, in einer Tunke von Wein, einigen Eidottern und etwas Mehl umgedreht und in heißer Butter gebacken. — Man gibt diese Häringe zu Sauerkraut (eingemachtem Weißkohl).

78. Gesalzene Häringe zu mariniren (To pickle Salt Herring). Die Häringe werden geschuppt, nach dem Herausziehen der Milch, ohne aber den Leib aufzuschneiden, gut abgewaschen und zwei Tage am besten in Milch, andernfalls in kaltes Wasser gelegt, damit das Salz gänzlich herausziehe. Darnach nimmt man auf 12 Häringe 1 Muskatnuß, 1 Unze weiße Senfkörner, 8 Stück Schalotten, 12 weiße Pfefferkörner, stößt dies alles klein und schiebt in jeden Häring einen Theil dieser Mischung. Dann legt man die Häringe schichtweise mit kleinen Zwiebeln, Pfefferkraut, Dragon, Thymian und Lorbeerblättern in einen Topf, zerrührt die Häringsmilch mit gutem Essig und gießt solches darüber.

79. Auf andere Art (An other Style). Nachdem die Häringe wie im Vorhergehenden vorgerichtet, damit das Salz genügend herauszieht, zwei Tage am besten in Milch, sonst in Wasser gelegen haben, das Eingeweide herausgenommen und der Leib glatt geschnitten ist, werden

dieselben lagenweise mit ganzen Schalotten oder kleinen Zwiebeln, Kapern, Nelken, Pfeffer, Citronenscheiben und einigen Lorbeerblättern in ein Einmacheglas oder einen Steintopf gelegt und mit Essig übergossen. Auch kann man die Häringsmilch durch ein Sieb und mit Essig zu einer dicklichen Sauce rühren und über die Häringe gießen.

Oder: Man schneidet die Häringe (den Sardellen gleich) in lange schmale Streifen, mariniert sie, wie gesagt worden, und vermischt die Sauce beim Gebrauch mit feinem Salatöl. Zum Butterbrod sind sie nach letzterer Angabe sehr angenehm.

80. Bücklinge zu braten (To broil or fry Red Herrings). Wünscht man diese auf einem Rost zu braten, wodurch sie besser werden als in einer Pfanne, so schneidet man sie am Rücken auf, nimmt das Eingeweide heraus, thut ein Stück Butter hinein, schlägt sie wieder zusammen, legt sie in ein mit Butter bestrichenes Papier und brät sie darin gar. Hat man keinen Rost, so werden die Bücklinge an der entgegengesetzten Seite aufgeschnitten und nach dem Herausnehmen des Eingeweides (nicht aber der Milch) leicht in Butter gebraten. Sie werden zum Sauerkraut angerichtet oder als Schüssel allein mit Rührei gegeben.

81. Hummer zu kochen (To boil Lobster). Die Oeffnung des Hummers muß mit einem zugespitzten Stückchen Holz verschlossen werden, weil sonst zu viel Wasser einzieht; dann wird derselbe in brausendem Wasser, welches wie Fischwasser reichlich gesalzen worden, gekocht. Gleich beim Hineinlegen muß man ein glühend gemachtes Eisen darin ablöschen, damit das Wasser nicht aus dem Kochen komme, und dies einige Minuten später wiederholen. Man läßt den Hummer je nach der Größe ½—¾ Stunde kochen und bestreicht ihn nach dem Herausnehmen mit einer Speckschwarte, wodurch er Glanz erhält. Bevor man ihn zur Tafel bringt, teilt man ihn der Länge nach mit Messer und Hammer in zwei Teile, diese der Breite nach in kleinere Stücke, knickt auch die Scheren ein, um bei Tafel das Fleisch leichter herausheben zu können, legt darnach die Teile so zusammen, daß sie ihre vorige Gestalt wieder erhalten und garniert die Schüssel mit Petersilienblättern. Warm wird der Hummer mit Butter, feingehackter Petersilie und in 8 Theile geschnittenen Citronen gegeben; kalt wird Provenceöl, Weinessig und Petersilie dazu gereicht.

82. Scalloppierter Hummer (Escalopped Lobster). Eine tiefe Backschüssel wird mit Butter ausgestrichen und der Boden mit feinen Brodkrumen belegt; hierauf kommt eine Lage von gehacktem Hummer mit Pfeffer und Salz, und so umschichtig bis die Schüssel gefüllt ist; obenauf kommt eine Schicht Krumen. Kleine Stücken Butter werden auf die Krumen gelegt, über das Ganze wird etwas Milch gegossen und dann wird es etwa 20 Minuten gebacken.

83. Hummer-Fricassee mit Fischklößchen und Spargel (Lobster Fricassee with Fish Dumplings and Asparagus). Gemästete Küken (junge Hähne) werden wohl gereinigt, in nicht zu viel Wasser und Salz aufs Feuer gebracht, gut ausgeschäumt, mit einem reichlichen Stück Butter und

Muskatblüte langsam gar gekocht. Reichlich ¼ Stunde vorher gibt man recht zarten, gut abgeschälten und abgekochten Spargel hinzu. Unterdeß nimmt man von dem gekochten Hummer das Fleisch aus Kopf, Schwanz und Scheeren, schneidet es in längliche Stücke, stößt Schalen, Kopf und Beine im Mörser nicht ganz fein und läßt dies in Butter langsam ½ Stunde braten. Sind die Küken weich geworden, so schneidet man mit einem scharfen Messer alles Fleisch in zierliche Stücke, füllt das Fett mit etwas Brühe darüber, gibt die Spargelköpfe hinzu und stellt es zugedeckt warm. In der übrigen Brühe kocht man kleingeformte Fischklöße, welche zum Spargel gelegt werden. Dann rührt man so viel Mehl in die Butter, worin die Hummerschalen braten, als man zu einer Fricassesauce bedarf, läßt es darin gar werden, gießt Hühnerbrühe hinzu, kocht dies ½ Stunde und gibt es durch ein feines Sieb. Diese recht sämige Sauce von frischer hellrother Farbe läßt man in dem ausgespülten Topfe mit dem Kükenfleisch, Spargel und den Klößen einige Minuten kochen, gibt das Hummerfleisch, welches wie Krebsfleisch nicht wieder kochen darf, hinzu, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Sauce mit 1—2 Eidottern ab, richtet das Fricassee in einer heißen Schüssel an und gibt Schnittchen von Blätterteig dazu.

84. Hummersalat mit Kaviarschnitten (Lobster Salad with Caviar Sandwiches). Die Vorschrift findet sich unter den Salaten.

85. Garnelen (Shrimps). Die Garnelen werden lebendig in brausend kochendes, stark gesalzenes Wasser geschüttet, während sie ¼ Stunde kochen, läßt man einigemal ein glühendes Eisen darin ablöschen, wodurch sie eine schöne rothe Farbe erhalten.

86. Krebse (Crabs). Nachstehende Zubereitungsweise wurde uns von einem Kenner als die vorzüglichste empfohlen: Vorab werden die Krebse, welche lebendig sein müssen, in kaltem Wasser mittelst eines Handbesens sorgfältig gereinigt. Dann lasse man in einem unterdeß heißgewordenen Kessel ein kleines Stück Butter zergehen, gebe einen Guß Essig, ein Bund Petersilie mit Dragon vermischt, zerstoßenen Pfeffer und Salz hinzu, und gebe die Krebse, wenn das Wasser stark kocht, hinein und rühre einigemal um. Sobald dieselben nach 10—15 Minuten eine rothe Farbe erhalten haben, werden sie vom Feuer genommen und pyramidenförmig über eine Serviette angerichtet und mit Petersilie garniert.

87. Austern zu backen (To bake Oysters). Man tröpfelt etwas Citronensäure auf die Austern, wendet sie in Ei und Muskatblüte und darauf in gestoßenem Zwieback um und läßt sie in einer sauberen Pfanne in kochender Butter steif werden; ein eigentliches Braten macht die Austern hart. Als feine Würze und Verzierung zum Sauerkraut.

88. Rohe Austern (Raw Oysters). Man gibt dazu Catsup, Essig und Salz, nach Belieben.

89. Austern zum Kochen herzurichten (To prepare Oysters for cooking). Man sollte die eingekannten Austern gut nachsehen, sie aus dem

Safte nehmen und diesen durchseihen. Es finden sich oft Stücken von Schalen, deren Verschlucken gefährlich werden kann. Dann kann man sie verschiedentlich zubereiten.

90. Austern im eigenen Saft gekocht (To cook or parboil Oysters in their Liquor). Man gibt sie ohne Wasser in einem Topfe zu Feuer, rührt sie dann zuweilen um, oder schüttelt sie leicht im Topfe; wenn sie heiß werden kommt genug Flüssigkeit heraus, um das Anbrennen zu verhüten. Wenn die Austern sich ründen und ihre Ränder sich kräuseln, so haben sie genug gekocht. Man kann sie auftragen mit Butter, Pfeffer und Salz, und Cracker und Citronen dazu reichen.

91. Austern Stew (Oyster Stew). Man öffnet mehrere Dutzend Austern, schneidet die Bärte ab, beträufelt die Austern mit Citronensaft, und thut das Austernwasser, die Bärte mit Pfeffer, Muskatnuß und Citronenschale in ein Gefäß, läßt es ½ Stunde kochen, verdickt die Flüssigkeit mit hellgelber Mehlschwitze, fügt ½ Pint süße Sahne dazu und rührt die Sauce, bis sie dick ist. Dann werden die Austern in ihr heiß gemacht und sogleich zu Tisch gegeben. Diese Bereitung ist in England und Amerika sehr gebräuchlich, an Plätzen, wo Austern ganz frisch zu haben sind.

92. Gebratene Austern (Fried Oysters). Man nimmt die größten Austern, mischt schon 2 Stunden vor dem Braten ½ Pfund Crackerkrumen, 3 kleine Scheiben geröstetes und feingerolltes oder gestoßenes Brod, und mit den Crackerkrumen, etwas Mehl gut vermischt. In diese Mischung legt man die Austern, wendet sie gut darin um und drückt die Krumen fest an, läßt sie so liegen und nach zwei Stunden wendet man sie noch einmal in den Krumen um, drückt diese fest an und bratet die Austern rasch in guter frischer Butter.

93. Scallopierte Austern (Scalloped Oysters). Man rollt einige Hände voll Cracker mit dem Rollholz, gibt eine Lage davon auf den Boden einer mit Butter ausgestrichenen Puddingschüssel, befeuchtet sie mit einer Mischung von Austernflüssigkeit und gewärmter Milch. Dann kommt eine Lage Austern, über die man Salz und Pfeffer streut und kleine Butterstücke legt. Nun wieder eine Lage Crackerkrumen und so fort bis die Schüssel voll ist; die oberste Lage soll aus Cracker bestehen und dicker sein, als die übrigen; nun quirlt man 1 Ei in die Milch, welche man darüber gießt. Man legt Butterstückchen dicht darauf, deckt die Schüssel zu, setzt sie in den Ofen und bäckt sie eine halbe Stunde, wenn die Schüssel groß ist, dann nimmt man den Deckel ab und bräunt die Austern, indem man sie auf den oberen Rost im Ofen stellt oder indem man eine heiße Schaufel darüber hält.

94. Gewürzte Austern (Spiced Oysters). Die Austernbrühe wird gekocht und gut abgeschäumt, die Austern nur halb gar gekocht. Nachdem sie vom Feuer genommen und kalt sind, thut man Essig, Nelkenpfeffer, Salz, schwarzen Pfeffer und Muskatblüte dazu. Auf ½ Gallone 1 Pint Essig.

95. Flundern zu backen (To bake Flounders). Nachdem sie gereinigt, werden sie auf einer Seite eingeschnitten, darauf in eine flache Blechpfanne gelegt und mit Salz und Pfeffer bestreut, dann etwas geschmolzene Butter darüber gegossen, etwas feingehackte Zwiebeln und Petersilie nebst feinen Brodkrumen darüber gestreut, noch einige kleine Stücke Butter oben auf; hiernach werden sie mit etwas Fleischbrühe oder Wasser auf der Seite begossen und im Ofen gebacken. Auch kann man etwas Wein unter die Fleischbrühe thun und sie als Sauce benutzen. (Auf solche Art kann man fast alle Fischarten zubereiten.) Flundern können indeß auch wie Stinte (Smelts), No. 96, zubereitet werden.

96. Stinte zu backen (To bake Smelts). Nachdem sie gereinigt und abgetrocknet, werden sie leicht gesalzen, mit etwas Mehl bestreut, dann in Eier getaucht, in feingeriebenem Brode oder Biscuit umgewendet und in heißem Fette gebacken. Auch kann man sie, blos mit Mehl bestreut, in heißem Fett backen.

97. Fisch-Pudding (Fish Pudding). Siehe unter Puddings.

VII. Warme Puddings.

(Warm Puddings.)

1. Vom Kochen der Puddings.

(About Boiling and Baking Puddings).

Behandlung der Puddingsformen. Vorab sei aufmerksam gemacht, eine Puddingsform, welche schon gelitten hat, nicht eher zu gebrauchen, bevor man sie mit Wasser gefüllt, — wobei sie selbstredend von außen nicht naßgemacht sein darf, — eine Weile auf eine trockne Stelle hingesetzt und sich so von der Dichtigkeit derselben überzeugt hat. Befindet sich die geringste Oeffnung darin, so mißräth der Pudding ganz und gar. Vor jedem Gebrauch werde die Form mit einem trocknen Tuche gut ausgerieben, überall, ohne eine Stelle zu übergehen, reichlich mit Butter bestrichen und dann mit feingestoßenem Zwieback oder getrockneten Weißbrodrinden bestreut. Geschieht das Bestreichen mangelhaft, so läßt die Form nicht los und der Pudding kommt zerbröckelt heraus. Nach dem Gebrauch ist es eine Hauptsache, daß die Form nicht nachlässig hingestellt, sondern mit Zeitungspapier ganz gehörig gereinigt und an einem trocknen Orte bewahrt wird.

Mandelreibe. Werden Mandeln gebraucht, so können sie mit etwas Wasser gestoßen oder gerieben werden. Letzteres ist vorzuziehen und wird hierbei auf I. No. 51 aufmerksam gemacht.

Rühren der Puddingmasse. Die Puddingmasse muß gut gerührt, das Weiße ganz frischer Eier, ohne die geringste Beimischung von Eigelb (siehe I. No. 50), von einer zweiten Hand recht steif geschlagen werden, damit man nicht genötigt sei, die gerührte Masse ruhen zu lassen. Sobald der Schaum leicht durchgezogen ist, muß diese ohne Aufschub sogleich in die Form und — mit Ausnahme von Hefenpudding — in kochendes Wasser gestellt werden.

Füllen der Form und Kochen der Puddings. Beim Hefen-Pudding wird die Form reichlich halb gefüllt und in lauwarmem

Wasser auf's Feuer gebracht; bei anderen Massen läßt man gewöhnlich den vierten Teil fehlen. Dann wird die Form fest verschlossen, da, wo sie geöffnet wird, rund herum mit Mehl, welches mit etwas Wasser ganz dick gerührt, bestrichen und nur so tief in kochendes Wasser gestellt, daß das Wasser während des Kochens nicht an den Rand reicht, da sonst leicht etwas in die Form dringen könnte, was das Aufgehen des Puddings verhindert. Um das Aufspringen der Form zu verhüten, welches zuweilen der Fall ist, lege man zwei Bolzen darauf. Der Pudding muß fortwährend gleichmäßig kochen, weshalb zum Nachgießen für kochendes Wasser gesorgt werde, doch muß dies seitwärts geschehen; auch darf nicht an den Topf gestoßen werden, damit der Pudding nicht zusammensinke.

Verfahren beim Kochen der Puddings in einem Tuche. Wünscht man den Pudding in einem Tuche zu kochen, so muß dasselbe vorher in heißem Wasser gut ausgewässert und darnach stark ausgerungen, der inwendige Raum, so weit der Pudding reicht, mit Butter oder Schmalz bestrichen und mit Mehl bestäubt werden; der Raum zwischen Band und Masse darf weder zu weit noch zu enge sein, und das Wasser muß ununterbrochen stark kochen, weil der Pudding sonst dicht wird und also mißräth. Eine Form ist immer vorzuziehen.

Anrichten. Beim Anrichten wird die Schüssel erwärmt. Bei kalter Jahreszeit und wenn die Küche weit vom Speisezimmer entfernt ist, hebe man die Form erst kurz vor dem Eintritt in's Zimmer vom Pudding ab. — Am vorzüglichsten gerathen alle Puddings in einem Dampfkessel.

2. Englischer Plum-Pudding (English Plum Pudding). 4 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, ¾ Quart frische Sahne, ½ Pfund feines Mehl, ½ Pfund feingehacktes Nierenfett, ½ Pfund gut gewaschene Korinthen, ¾ Pfund ausgekernte, gröblich gehackte Rosinen, 2—3 Unzen Zucker, 1 Unze geschnittene Succade, 1 Unze Orangenschale, ½ Muskatnuß, ein halbes Weinglas Rum und etwas Salz. Dies alles wird gehörig untereinander gerührt, in eine Form gefüllt und 4 Stunden gekocht. Beim Anrichten wird der Pudding mit Arrak übergossen, angezündet und flammend zur Tafel gebracht. Eine weiße Schaumsauce ist am passendsten dazu. Zugleich aber werden auf einem Präsentirteller Arrak, Zucker, kleine Fidibusse und Licht herum gereicht, damit die Gäste nach Belieben statt Sauce zu ihrer Portion Arrak und Zucker nehmen und dies anzünden können. — Für 12—14 Personen.

Dieser Pudding kann am vorhergehenden Tage angerührt werden, ohne daß es dem Gerathen desselben hinderlich wäre. Auch schadet ein längeres Kochen nicht.

3. Englischer Plum-Pudding (English Plum Pudding). ½ Pfund Rosinen, ½ Pfund Korinthen, ½ Pfund gehacktes Nierenfett, ½ Pfund gestoßener Zwieback, ½ Pfund Zucker, ¼ Pfund Citronat, 2—3 Unzen gestoßene süße Mandeln, 2—3 Unzen Orangenschale, ½ Muskatnuß, 1 Weinglas Rum und 4 ganze Eier (wovon das Weiße nicht zu Schaum geschlagen wird). Die Bestandteile werden gehörig mit einander verbunden und in einer Serviette 6 Stunden gekocht. — Für 12—14 Personen.

4. Weihnachts-Plum-Pudding (Christmas Plum Pudding). Die Bestandtheile dieses Puddings sind: Korinthen, Rosinen, Nierenfett, feingehackt, und brauner Zucker, von jedem Theil 1 Pfund; 1½ Laib Brod von 10 Cent Bäckerbrod, fein gerieben, ohne die Kruste, 10 Eier, das Gelbe und Weiße separat geschlagen, 3 geriebene Muskatnüsse, ½ Pint Brandy, 1 Weinglas voll Wein; man mischt das Fett, das Brod, Rosinen und Korinthen, Muskatnuß und etwas Salz nebst Brandy am Abend vorher, und Morgens, wenn die Masse zu trocken ist, gibt man etwas Milch dazu. Dann mischt man dazu den Zucker, die Eier und den Wein, gerade ehe man den Pudding zum Kochen auf den Ofen setzen will, rührt Alles noch einmal gut durch und gibt es in ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Tuch, bindet dieses fest zusammen, doch so, daß noch Raum zum Aufgehen bleibt, legt dies in einen Kessel mit kochendem Wasser und läßt es 3½ Stunden beständig kochen.

5. Neuer aufgerollter englischer Pudding (New rolled English Pudding). 1 Pfund feines Mehl, ½ Pfund feingeschabtes Nierenfett, 1 Ei, 1 kleine Tasse kaltes Wasser, 1 Löffel Zucker. Dies alles wird zu einem Teig gerührt, tüchtig verarbeitet, 2 Messerrücken dick länglich ausgerollt, mit feinen Johannisbeeren oder sauren ausgesteinten Kirschen oder Pflaumen belegt, die dann mit dem nötigen Zucker bestreut werden. Oder man bestreicht den Teig mit jedem beliebigen Eingemachten oder mit gutem Compotte, rollt ihn der Länge nach auf, drückt den Teig an beiden Seiten zu, rollt ihn in eine Serviette, die man an beiden Seiten zuschlägt, und kocht ihn in kochendem Wasser ununterbrochen 2 volle Stunden. — Dieser Pudding wird ohne Sauce mit geriebenem Zucker gegeben. Kalt kann er als Kuchen servirt werden und ist als solcher sehr zu empfehlen; doch muß dann zum Teig statt Nierenfett Butter genommen werden. — Für 16 Personen.

6. Englischer Korinthen-Pudding (English Currant Pudding). Es wird 1 Pfund feines Mehl mit ½ Pfund ganz feingehacktem Nierenfett und etwas Salz vermengt, dann werden 2 schäumig geschlagene Eier, reichlich ¼ Quart fette Milch, 2 Unzen Zucker, 7 Unzen Korinthen, 7 Unzen ausgesteinte Rosinen, Gewürz nach Belieben dazu gerührt, zuletzt ein Glas Rum durchgemischt und diese Masse in einer Form von 4—6 Stunden gekocht. Es kann eine Wein- oder Rumsauce dazu gegeben werden. Für den täglichen Tisch ist folgende Sauce zu empfehlen: Man läßt etwas feines Mehl mit Butter anziehen, rührt kochendes Wasser dazu, läßt solches mit Zucker, Zimmet und etwas Salz kochen, nimmt die Sauce vom Feuer und rührt weißen Wein, nach Belieben auch einen Eßlöffel Rum durch. — Für 15 Personen. — Das vom Pudding Uebriggebliebene kann in der Form wieder gekocht werden, und soll dies durch nochmaliges Kochen selbst dem frischen Pudding vorzuziehen sein.

7. Reis-Pudding mit Rosinen (Rice Pudding with Raisins). Reis, etwas Zimmet und Citronenschale, 6 Eier, 3 Unzen Butter, 3 Unzen Zucker, ¼ Pfund gut gewaschene und angetrocknete Rosinen. Der Reis wird abgebrüht, in Milch mit etwas ganzem Zimmet und Citronenschale

langsam gar und steif, nicht breiig gekocht. Nachdem derselbe ein wenig abgekühlt ist, rührt man die Butter zu Sahne, gibt Zucker, abgeriebene Citronenschale, Eidotter und den etwas abgekühlten Reis hinzu und mischt zuletzt den ganz festen Schaum der Eier leicht durch. Dann gibt man die Masse mit den Rosinen lageweise in eine gut angestrichene Form. — Die Rosinen werden durch die Masse gerührt, ehe der Eierschaum durchgemischt wird. Statt der Rosinen kann man auch feingestoßene Mandeln, worunter 9 Stück bittere sind, anfangs zu der Butter rühren. Der Pudding wird 2½ Stunden gekocht und eine weiße Schaum- oder Rumsauce dazu gegeben. — Für 10—12 Personen.

8. Reismehl-Pudding (Pudding of Rice Flour). 7 Unzen Reismehl, stark ½ Quart Milch, ¼ Pfund Butter, 8 Eier, ¼ Pfund Zucker, 1 Unze Citronat, Schale einer Citrone, etwas Salz. Man richte sich bei der Zubereitung nach Griesmehl-Pudding, fülle die Masse in die Form, lasse den Pudding 2½ Stunden ununterbrochen kochen und gebe eine Schaum- oder Rotweinsauce dazu. — Für 8—10 Personen.

9. Griesmehl-Pudding (Farina Pudding). Stark ½ Quart Milch, 2—3 Unzen gekörntes Griesmehl, 3 Unzen Zucker, 3 Unzen frische Butter, 1 Unze Sultanrosinen, 5 frische Eier und etwas Citronenschale. Milch, Zucker und Butter werden zum Kochen gebracht, das Griesmehl hinein gestreut und gerührt, bis die Masse von der Casserole losläßt. Dann stelle man dieselbe hin, bis sie etwas abgekühlt ist, rühre 2 ganze Eier, 3 Dotter nebst Citronenschale und Rosinen stark hinzu und mische 3 zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß leicht durch. Die Masse wird in einer gut zugerichteten offenen Form im Backofen zur Hälfte in kochendes Wasser gestellt und 1½ Stunde langsam, doch ununterbrochen gekocht, während nötigenfalls kochendes Wasser hinzugegossen werden muß. — Für 6—8 Personen. — Griesmehl-Pudding kann nur heiß gegeben werden; mit dem Erkalten wird die Masse dicht.

10. Korinthen-Pudding (vorzüglich) (Pudding with dried Currants, excellent). ¼ Pfund Butter, ½ Pfund feines Mehl, stark ½ Quart Milch, 8 vollkommene Eier, 3 gehäufte Eßlöffel durchgesiebter Zucker, das Abgeriebene einer Citrone oder eine große halbe Muskatnuß, ½ Pfund gute, gewaschene und wieder angetrocknete Korinthen, 7 Unzen altes geriebenes Weißbrod und reichlich ein halbes Weinglas voll Rum oder Arrak.

Nach einem neuen, zu empfehlenden Verfahren beim Abrühren der Puddingsmasse über Feuer wird, während man die Milch zum Kochen bringt, das Mehl mit der Butter zum Teig geknetet und dieser nach und nach stückchenweis hineingethan, wodurch sich das Mehl völlig auflöst und sich zu einer ganz feinen Masse bildet, welche man so lange rührt, bis sie sich gänzlich vom Topfe löst. Ist dieselbe etwas abgekühlt, so werden allgemach Eidotter, Zucker, Gewürz, Korinthen und Weißbrod hinzugerührt, dann wird der feste Eiweißschaum mit dem Rum leicht durchgemischt, die Masse sofort (siehe No. 1) in die vorher zugerichtete Form gefüllt und gut verschlossen 2½—3 Stunden gekocht. Eine Schaumsauce, auch Obstsauce, dazu. — Für 14—16 Personen.

11. Weißer Sago-Pudding (White Sago Pudding). 7 Unzen gereinigter Sago, mit Milch gar und dick gekocht, 10 Eier, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, Zimmet und Schale einer Citrone, 5 Unzen gestoßener Zwieback, 1 Tasse gute süße Sahne. Wie Reis-Pudding zubereitet und gekocht; auch dieselbe Sauce. — Für 14 Personen.

12. Schwamm-Pudding (Sponge Pudding). 7 Unzen ganz feines Mehl, 12 Eier, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, ⅝ Quart Milch. Zum vorzüglichen Gerathen dieses Puddings richte man sich beim Abrühren der Masse ganz nach der Bereitungsweise des Korinthen-Puddings unter Beachtung der Bemerkungen in No. 1, koche ihn alsdann 2—2½ Stunden stark und ohne Unterbrechung und servire ihn mit einer guten Schaum-, Rotwein- oder Fruchtsauce. Eine weichliche Sauce paßt nicht dazu. — Für 12—14 Personen.

Wie überhaupt, muß besonders dieser Pudding sogleich in die Form und in's kochende Wasser gesetzt werden.

13. Pudding von Faden Nudeln (sehr gut) (Pudding of Vermicelli). Stark ½ Quart Milch, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 7 Unzen Faden-Macaroni, abgeriebene Schale einer halben Citrone, 2 Unzen gestoßene Mandeln, worunter 6 Stück bittere sind, 2 Messerspitzen Muskatblüte, 12 Eier. Milch, Zucker und die Hälfte der Butter werden zum Kochen gebracht, die zerdrückten Faden-Macaroni hineingegeben und gerührt, bis die Masse steif ist und sich vom Topfe ablöst. Dann wird die übrige Butter zur Sahne gerieben, hinzugerührt: Mandeln, Gewürz, Eidotter, die etwas abgekühlte Masse und dann der steife Eiweißschaum leicht durchgemischt. Man lasse diesen Pudding 2½ Stunden kochen und gebe eine warme Sauce von saurem Kirsch- oder Johannisbeersaft oder Weinsauce dazu. — Für 15—18 Personen.

14. Bisquit Pudding, warm und kalt zu geben, (Bisquit Pudding). ¾ Pfund Bisquit oder Scheiben von einem Bisquitkuchen, 10 Eier, stark ¾ Quart frische Sahne oder Milch, etwas mit Zucker fein gestoßene Vanille. Man legt den Bisquit in eine zugerichtete Form, schlägt die ganzen Eier, gibt Vanille und Sahne hinzu und gießt es darüber. Der Pudding wird 2 Stunden gekocht, die Form geöffnet und an einem zugfreien Orte auf eine warme Schüssel gestürzt. Soll er kalt gegeben werden, so läßt man ihn in der Form, bis größtenteils die Hitze verdampft ist, weil er dann weniger zusammensinkt. Hierzu ist eine Vanillesauce üblich; da sie indeß den Pudding sehr weichlich macht, so ist zu Schaumsauce zu rathen. — Für 12—14 Personen.

15. Mandel Pudding, kalt und warm zu geben, (Almond Pudding). 5 Unzen Butter, 10 Eidotter, 7 Unzen Zucker, Saft und abgeriebene Schale einer Citrone, ½ Pfund mit etwas Wasser feingestoßene, besser geriebene Mandeln (nach I. No. 51) und ¾ Pfund altes Semmelbrod. Letzteres wird abgeschält, in Milch geweicht und ausgedrückt, die Butter weich gerührt und die bemerkten Theile nach einander hinzugefügt; nachdem die Masse gut gerührt, wird der feste Eiweißschaum leicht darunter

gemischt und der Pudding sogleich auf's Feuer gebracht. Man läßt denselben 2 Stunden kochen und gibt Schaumsauce oder Fruchtsaft dazu. — Für 12 Personen.

16. Warmer Vanille-Pudding (Warm Vanilla Pudding). 1¼ Pfund altes Weißbrod, wovon die Kruste entfernt, knapp 1 Quart frische Sahne oder Milch, ¼ Pfund Butter, 5 Unzen feingestoßene Mandeln, 5 Unzen durchgesiebter Zucker, 10 Eier und etwas mit Zucker feingestoßene Vanille. Das Weißbrod wird in der kalten Sahne eingeweicht und fein gerieben, die Butter zu Sahne gerührt, nach und nach Eidotter, Mandeln, Zucker und Vanille hinzugegeben, die Masse ¼ Stunde nach einer Richtung hin gerührt und alsdann das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt. Man läßt den Pudding 2—2½ Stunden kochen und gibt eine Schaumsauce dazu. — Für 12—15 Personen.

17. Zwieback-Pudding (Zwieback Pudding). ¾ Pfund Zwieback, mit frischer Butter bestrichen, 1 Quart Milch, 9—10 Eier, ½ Pfund Korinthen und ¼ Pfund Rosinen, beide gut gewaschen, letztere ausgekernt, ¼ Pfund geschabte Mandeln, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker und die dünn abgeschnittene und feingehackte Schale einer halben Citrone. Die gut vorgerichtete Form wird einige Stunden vor dem Kochen des Puddings mit einer Lage Zwieback belegt, wobei man die Lücken mit Zwiebackbrödchen ausfüllt. Dann zerklopft man die ganzen Eier, gibt Milch und den Zucker hinzu, streut von dem oben Bemerkten einen Teil über den Zwieback und fährt so fort, bis eine Zwiebacklage den Schluß bildet. Darnach wird bei starken Zwischenpausen die Eiermilch tassenweis gleichmäßig und langsam darüber verteilt, so daß solche die Masse allgemach durchziehe und die oberste Lage gleich der untersten durchweicht werde. Man lasse den Pudding 2—2½ Stunden kochen und servire ihn mit einer guten Schaum-, Rotwein- oder Fruchtsauce; letztere aber muß gebunden sein und darf der Saft nicht zu sehr gespart werden. — Für 14—16 Personen hinreichend.

18. Zwieback-Pudding mit Johannisbeeren oder sauren Kirschen (Zwieback Pudding with Currants or sour Cherries). Derselbe wird nach Zwieback-Pudding (No. 17) bereitet, jedoch nehme man hierzu 8 Eier, streue statt Rosinen ½ Pfund Johannisbeeren und 11 Unzen Zucker durch und versäume nicht, die Form nach No. 1 reichlich zu bestreichen. Dieser Pudding wird ohne Sauce gegeben und ist von vorzüglichem Geschmack. — Für 10—12 Personen.

19. Kartoffel-Pudding (sehr gut) (Potato Pudding, very good). ¼ Pfund Butter, 6 Unzen durchgesiebter Zucker, 1 Unze süße und 8 Stück bittere feingestoßene Mandeln, Citronenschale, Zimmet, 12 Eidotter, 1½ Pfund geriebene Kartoffeln und ¼ Pfund altes geriebenes Weißbrod. Die Kartoffeln, welche sehr gut und mehlig sein müssen, werden am Tage vorher reichlich halb gar gekocht, abgezogen, andern Tages gerieben und das, was hinter die Reibe fällt, abgewogen. Die Butter wird zu Sahne gerieben, dann werden Zucker, Mandeln, Citronenschale, Zimmet und nach und nach die Eidotter hinzugerührt, sowie auch die Kartoffeln. Nachdem

die Masse eine gute Weile gerührt, wird das Weißbrod und darnach der feste Schaum der Eier durchgemischt. Man lasse den Pudding 1¼ Stunde backen oder reichlich 2 Stunden kochen und reiche eine Schaum-, Rum- oder Fruchtsauce dazu. — Für 16—18 Personen.

20. Feiner Mehl-Pudding mit Hefe (Fine Flour Pudding with Yeast). 1½ Pfund feinstes Mehl, 6 Unzen Korinthen, 6 Unzen ausgekernte Rosinen, 6 Unzen Butter, 1—2 Unzen trockne Hefe, 6 Eier, stark ½ Quart lauwarme Milch, ¼ Pfund Zucker, Schale einer Citrone, ½ Muskatnuß. Nachdem die Butter weich gerührt, werden nach und nach die ganzen Eier, abwechselnd Mehl und Milch und das Uebrige hinzugerührt, zuletzt wird die mit etwas Milch zerrührte Hefe durchgemischt, die Masse mit einem flachen hölzernen Löffel tüchtig geschlagen, so daß sie Blasen wirft, in die zugerichtete Form gegeben, in lauwarmes Wasser gestellt und 2½ Stunden gekocht. Es kann eine Rumsauce dazu gegeben werden; auch wird dieser Pudding ohne Sauce zu Braten und gekochtem Obst angerichtet. — Bei einigen Schüsseln für 8—9 Personen.

21. Gewöhnlicher Mehl-Pudding mit Hefe (Common Yeast Pudding). 1¾ Pfund gutes Mehl, 1—2 Unzen trockne oder 4 Eßlöffel gewässerte dicke Hefe, 3—4 Unzen geschmolzene Butter, 4 Eßlöffel Zucker, Rosinen und Korinthen nach Belieben, zusammen etwa 7—8 Unzen, knapp ¾ Quart lauwarme Milch, 2 Eier. Man rührt dies alles untereinander, läßt es vor dem Kochen in der Form aufgehen oder stellt die Form in lauwarmes Wasser und läßt solches langsam zum Kochen kommen. Eine Fruchtsauce, oder geschmolzene Butter, oder gekochtes Obst mit reichlich Brühe dazu. — Die Hälfte dieser Portion reicht hin für 6—7 Personen.

22. Emma-Pudding (Emma Pudding). 1 Tasse Zucker, ½ Tasse Butter, ¾ Tasse Milch, 2 Eier, 2 Theelöffel Backpulver, und Mehl genug, um einen guten, nicht zu steifen Teig zu machen, wird zusammen gemischt und in einer länglichen schmalen Kuchenpfanne gebacken.

Rum-Sauce dazu. ½ Tasse Butter, 1 Tasse Zucker wird gut zusammen verrührt, dann gibt man 1 Ei und 3 Theelöffel Rum dazu, rührt auch dieses gut um, während man es über einen Topf voll kochendem Wasser stellt, läßt es aber nicht zum Kochen kommen. Nach Gefallen kann auch folgende Sauce zu diesem Pudding gegeben werden:

Pudding-Sauce. 1 Tasse Zucker wird mit ½ Tasse Butter gekocht, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann gibt man 1½ Tasse kochendes Wasser dazu und läßt es zusammen aufkochen. Wenn dies kocht, gibt man 1—2 Theelöffel in Wasser aufgelöste Maisstärke dazu, läßt die Sauce etwas abkühlen und gibt als Würze Vanille oder Rum dazu oder auch Saft von Erdbeeren oder anderem Obst.

23. Mehl- und Weißbrod-Pudding zu gekochtem Obst, vorzüglich zu Birnen oder frischen Zwetschen (Pudding of Flour and Wheat Bread, to be served with Fruit, Pears or fresh Prunes). Knapp ½ Quart Milch, 3 Unzen Butter, 7 Unzen gutes Mehl, 8 Eier,

½ Theelöffel Muskatblüte, ½ Pfund altes geriebenes Weißbrod, 2 Eßlöffel Zucker, ½ Glas Rum. Die Hälfte der Butter wird geschmolzen, Mehl mit Milch angerührt hinzugegeben und so lange gerührt, bis sich die Masse vom Topfe löst. Nachdem die stärkste Hitze verdampft ist, wird das Abgerührte mit den Eidottern, der Muskatblüte und dem Zucker tüchtig geschlagen, dann das Weißbrod durchgerührt, darnach der steife Eierschaum und zuletzt der Rum eben durchgemischt. Der Pudding wird 2½ Stunden gekocht und gibt mit gekochtem Obst ein sättigendes Gericht für etwa 8 Personen.

24. Schwarzbrod-Pudding (Pudding of Brown Bread). 6 Unzen Butter, 6 Unzen Zucker, 8 Eier, etwas Nelken, Zimmet, Kardamom, Citronenschale, ¼ Pfund Korinthen, ½ Pfund altes geriebenes und durchgesiebtes Schwarzbrod. Die Butter wird zu Sahne gerieben, Gewürze, Eidotter, Korinthen und das Schwarzbrod hinzugerührt, zuletzt der steife Schaum der Eier durchgemischt, sowie auch ½ Glas Rum. Dieser Pudding wird 2½ Stunden gekocht und eine Schaum- oder Rotweinsauce dazu gegeben. — Für 10—12 Personen.

25. Schwarzbrod-Pudding mit Mandeln (Pudding of Rye Bread with Almonds). ½ Pfund altes geriebenes und durchgesiebtes Schwarzbrod, ¼ Pfund Butter, 1 Glas Rotwein, 12 Eier, ½ Pfund durchgesiebter Zucker, ¼ Pfund geriebene Mandeln, 1 Theelöffel voll Zimmet, abgeriebene Schale einer halben Citrone und 2 Messerspitzen zerstoßene Kardamom-Körner. Das Schwarzbrod wird mit der Butter über Feuer eine Weile gerührt, dann der Wein dazu gegeben. Etwas abgekühlt, fügt man das Uebrige nach und nach unter starkem Rühren hinzu und mischt den steifen Schaum, wie immer, zuletzt durch die Masse. Man kocht den Pudding 2—2½ Stunden und gibt eine Rotweinsauce dazu. — Für 12—14 Personen.

26. Prinzregenten-Pudding (sehr gut) (Prince Consort Pudding). ¼ Pfund ausgekernte Rosinen, ¼ Pfund Korinthen, ¼ Pfund feingeschnittene Mandeln, 6 Unzen Zucker, 14 Eier, knapp ¾ Quart Milch, 18 Unzen 2 Tage altes Milchbrod, ohne Rinde gewogen. Das Brod wird in Scheiben geschnitten, in Butter gelb gebraten und in Würfel gebrochen. Milch, Zucker und Eier nebst Citronenschale werden zusammen geschlagen; das Uebrige wird lagenweise in die zugerichtete Form gelegt und wie Zwieback-Pudding mit der Eiermilch übergossen. Man läßt den Pudding 2—2½ Stunden kochen und gibt eine Himbeer- oder Johannisbeersauce dazu. — Für 15—18 Personen.

27. Weißbrod-Pudding (sehr wohlschmeckend) (White Bread Pudding). 2 Pfund 2 Unzen 2 Tage altes Weißbrod, ¼ Pfund Butter, 10 Eier, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Korinthen, Zimmet oder Citronenschale und ein kleines Glas Rum oder Arrak. Ein Zusatz von 2½ Unze feingeschnittenen oder gröblich gestoßenen Mandeln, ½ Unze Citronat, etwas Nelken und Kardamom macht diesen Pudding ganz besonders fein. Das Weißbrod wird abgeschält, gerieben, über Feuer mit

der Hälfte der Butter gerührt, bis es recht heiß geworden, die Rinde mit Milch zu einem dicken Brei gekocht und fein gerührt. Dann reibt man die übrige Butter weich, rührt nach und nach Eidotter, Zucker, Gewürz, Korinthen, das etwas abgekühlte Weißbrod hinzu, sowie auch den festen Schaum der Eier und zuletzt den Rum. Der Pudding wird 2½ Stunden gekocht und eine Schaum- oder Rumsauce dazu gegeben. — Für 16—18 Personen.

28. Schokoladen-Pudding, warm und kalt zu geben (Chocolade Pudding, to be served warm or cold). Für 12—15 Personen nehme man ¼ Pfund Butter, ½ Pfund durchgesiebten Zucker, 12 Eier, ½ Pfund geriebene oder feingestoßene Mandeln, knapp 7 Unzen geriebene und durchgesiebte Schokolade, etwas mit Zucker feingestoßene Vanille oder Zimmet, sowie eine Prise Salz. Die Butter wird zu Sahne gerieben, nach und nach werden Zucker, Eidotter, Mandeln, Schokolade und Vanille hinzugefügt, ¼ Stunde stark gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß leicht durchgemischt und der Pudding 1 Stunde bei mittelmäßiger Hitze gebacken. Wünscht man ihn kalt zu geben, so wird er 2 Stunden gekocht und eine Vanillesauce dazu gereicht.

29. Schnee-Aepfel-Pudding (Snow Apple Pudding). Ein Pudding-Geschirr füllt man halb voll mit Aepfelbrei, der mit Butter, Zucker und Muskatnuß durchgerührt wurde. Man gießt darüber einen Teig, gemacht von 1½ Tasse Mehl, vermischt mit 2 gehäuften Theelöffeln voll Backpulver, einem halben Theelöffel voll Salz und einem Eßlöffel voll Nierenfett (gehackt) oder Schmalz, alles dies verrührt in etwa einer Tasse voll Milch; der Teig sollte ziemlich dick sein, aber nicht so steif, wie zu Bisquits. Dies sollte in einem Steamer (double boiler) ¾ Stunde gekocht werden. Süßer Rahm oder eine Milchsauce wird dazu gegeben.

30. Berliner Pudding mit Früchten (Berlin Pudding with Fruit). Man bäckt aus gutem Eierkuchenteig fünf dünne Pfannkuchen. Inzwischen verrührt man 6½ Unzen Mehl mit ¼ Quart Rahm, Vanillezucker, Salz und 3 Unzen Butter zu einem Teig, der sich von dem Kochtopf loslöst, vermischt ihn mit 4 ganzen Eiern und 4 Eidottern und zieht den Eiweißschnee von 4 Eiweiß durch die Masse. Nun streicht man eine glatte Stürzform mit Butter aus, belegt sie am Boden mit gebutterter Papierscheibe und belegt den Boden in geschmackvoller Weise mit abgetropften, eingemachten Früchten verschiedenster Art. Ueber die Früchte wird der vierte Teil der Eiermasse gestrichen, ein Pfannkuchen, der nach der Form zurecht geschnitten, wird übergedeckt und dies noch viermal wiederholt, wobei ein Pfannkuchen den Schluß bildet. Man kocht den Pudding 1½ Stunden, stürzt ihn und gibt ihn mit Aprikosensauce zu Tisch.

31. Englischer Aepfel-Pudding (für einen täglichen Tisch) (English Apple Pudding, Plain). 1 Pfund feines Mehl, ½ Pfund festes, eine Nacht gewässertes und ganz fein geschabtes Nierenfett, 1 gehäufter Theelöffel voll pulverisirter Ingwer, desgleichen Salz. Dies alles reibt man gut untereinander und macht dann mit kaltem Wasser einen Teig

daraus, der wie Weißbrodteig tüchtig verarbeitet wird und nicht an den Händen klebt. Dann rollt man den Teig rund aus, legt eine Serviette in eine tiefe Schüssel, stäubt etwas Mehl darüber, legt das ausgerollte Blatt hinein, füllt es mit in Viertel geschnittenen sauren Aepfeln und einigen ganzen Nelken, drückt den Teig oben fest zusammen, bindet das Tuch zu und kocht den Pudding in kochendem Wasser und 2 Eßlöffel Salz 2 Stunden stark und ununterbrochen, ohne welches der Pudding einen dichten Streifen erhält. Man serviert ihn ohne Sauce mit Zucker. — Als einzelnes Gericht nach einer etwas sättigenden Suppe für 6 Personen; besonders ist Kartoffelsuppe mit Fleischextrakt zu empfehlen.

32. Obst-Pudding, sehr zu empfehlen (Superior Fruit Pudding). 2 Pfund 2 Unzen 2 Tage altes Weißbrod, knapp 1 Quart Milch, ¼ Pfund Butter, 10 Eier, je nachdem das Obst viel oder weniger Säure hat, 6—8 Unzen geriebener Zucker, Citronenschale und Zimmet, auch nach Gefallen ¼ Pfund Korinthen. Das Weißbrod wird dünn abgeschält, in kleine Stücke gebrochen, mit der Milch und Butter so lange über Feuer gerührt, bis es sich vom Topfe löst, und zum Abdampfen hingestellt. Dann rührt man obige Teile — den steifen Eiweißschaum zuletzt — hinzu, gibt die Masse abwechselnd lagenweise mit in Scheiben geschnittenen sauren Aepfeln oder mit Kirschen in die Form und kocht den Pudding 2 Stunden. Derselbe kann ohne Sauce mit Zucker gegeben werden. — Für 12—15 Personen.

33. Brod-Pudding mit Aepfel (Brown Betty). In eine Puddingform oder eine Pfanne thut man abwechselnd eine Lage von in Stücke zerschnittenen Aepfeln und Brodkrumen; jede Lage wird mit kleinen Stücken Butter belegt, mit Zucker und mit einer Prise von gemahlenem Zimmet, Nelken und Nelkenpfeffer bestreut. Wenn die Form gefüllt ist, gießt man eine Tasse Sirup und Wasser zu gleichen Theilen über die Masse. Man stellt die Form in ein Gefäß mit heißem Wasser und backt die Speise etwa ¾ Stunde oder bis die Aepfel weich sind. Wird mit süßem Rahm oder einer anderen Sauce gegessen. Rosinen oder gehackte Mandeln machen den Pudding feiner.

34. Gebackener Citronen-Pudding (Baked Lemon Pudding). Die Bestandteile dieses Puddings sind: 1 Quart Milch, 2 Tassen Brodkrumen, 4 Eier, Weißes und Dotter separat geschlagen, ein eigroßes Stück Butter, 1 Tasse weißer Zucker, eine große Citrone — Saft und geriebene Schale. Man erhitzt die Milch und gießt sie über die Brodkrumen, gibt die Butter dazu, bedeckt dies und läßt es weich werden. Man rührt Zucker und Eidotter schäumig und gibt es in die verkühlte Masse nebst der geriebenen Schale. Der Pudding wird in einer mit Butter bestrichenen Schale oder Form gebacken, bis er fest und ein wenig braun ist, ½—¾ Stunde. Wenn er gar ist, zieht man ihn an die Backofenthür und bestreicht ihn mit einem Guß, bereitet aus dem Eiweiß, zu steifem Schnee geschlagen, nebst 4 Eßlöffel pulverisirtem Zucker und dem Citronensaft. Man schiebt ihn wieder in den Ofen und läßt ihn strohgelb werden. Er wird mit einer Citronensauce gegessen.

35. Kronsbeeren-Pudding (Cranberry Pudding). Man gießt kochendes Wasser über ein Pint Brodkrumen, schmilzt einen Eßlöffel voll Butter und rührt sie dazu. Wenn das Brod weich ist, gibt man 2 Eier dazu und verrührt sie gründlich mit dem Brod. Darauf gibt man 1 Pint gekochte Beeren mit Zucker nach Belieben dazu. Man kann irgend ein Obst anstatt der Beeren gebrauchen. Pfirsiche in Scheiben geschnitten sind ausgezeichnet. Man backt den Pudding in einer Kuchenpfanne und gibt eine süße Sauce dazu.

36. Weintrauben-Pudding (Grape Pudding). ¼ Pfund Butter, 8 Eier, ¼ Pfund feingestoßene Mandeln, ½ Pfund durchgesiebten Zucker, Zimmet, auch nach Belieben etwas Citronenschale, ¾ Pfund abgeschältes Weißbrod, ein Suppenteller voll abgepflückter Trauben. Man weicht das Weißbrod in kalte Milch ein, drückt es aus, rührt die Butter zu Sahne, gibt Eidotter, Zucker, Gewürz, das Weißbrod dazu und mischt, nachdem die Masse stark gerührt ist, die Trauben nebst dem Eiweißschaum durch. Man lasse diesen Pudding 2 Stunden kochen. Eine Schaumsauce ist am angenehmsten dazu. — Für 8—10 Personen.

37. Yorkshire Pudding als Beilage zu Braten (Yorkshire Pudding to be served with Roast). Dazu gehören: 6 Eßlöffel Mehl, 3 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 1 Pint Milch, Bratenfett und Salz. 20 Minuten backen. Man rührt das Bratenfett und das Gelbe des Eies gut durcheinander, fügt dann ein wenig Milch hinzu, dann das Mehl und Salz, dann die übrige Milch und zuletzt den steifen Schnee.

38. Bettelmann-Pudding (Beggars Pudding). Hierzu nimmt man 1 Suppenteller voll geriebenes Schwarzbrod, 1 Tasse Korinthen, etwas Butter, 1 Suppenteller voll geschnittene Aepfel, Zucker und Zimmet. Zuerst füllt man in die gebutterte Puddingsform eine Lage Schwarzbrod, darauf Stückchen Butter, dann eine Lage Aepfel, Korinthen und Stückchen Butter darauf endend. Ungefähr 1 Stunde backen.

39. Onkel Toms Pudding (Uncle Toms Pudding). In einer Schale rührt man ½ Pfund Mehl mit ½ Pfund Sirup an, ¼ Pfund mit etwas Mehl feingehacktes Rindsnierenfett, 2 Unzen gestoßenen Zucker, 1 Theelöffel Ingwer, 1 Theelöffel Zimmet, wenig Nelken und Muskatblüte, 1 Theelöffel doppelkohlensaures Natron, etwas Salz; dann schlägt man eine mittelgroße Tasse Buttermilch mit 2 Eiern, mischt sie in den Teig und gibt diesen in eine butterbestrichene Form, um den Pudding 2 Stunden zu kochen. Eine weiße Schaumsauce reicht man daneben.

40. Gebackener Maismehl-Pudding (Baked Cornmeal Pudding). Eine kleine Tasse Maismehl und ½ Tasse Weizenmehl werden mit etwas kalter Milch verrührt. Man läßt 1 Pint Milch zum Kochen kommen, rührt die Masse hinein und läßt sie kochen, bis sie dick wird. Darauf verdünnt man dies mit kalter Milch, bis es eine mittelmäßige Teigdicke hat. Dazu gibt man ½ Tasse Sirup, 2 Eier, 2 Eßlöffel Butter, ein wenig Salz, einen Eßlöffel voll gestoßenen Zimmet und Muskatnuß gemischt. ⅔ Theelöffel voll Soda gibt man dazu, gerade bevor man den Pudding in

den Ofen stellt. Man backt ihn 2 Stunden, doch wenn der Pudding eine halbe Stunde gebacken hat, rührt man ihn tüchtig durcheinander und läßt ihn dann fertig backen. Er wird heiß zu Tisch gebracht und mit Weinsauce oder Butter und Sirup gegessen.

41. Englischer warmer Fleisch-Pudding (Warm English Meat Pudding). Man nimmt 2 Pfund schieres Rindfleisch, schabt es von den Sehnen und hackt es mit einer kleinen Zwiebel ganz fein. Dann reibt man ¼ Pfund Butter zu Sahne, rührt nach und nach hinzu 8 ganze Eier, einige Löffel saure Sahne, Citronenschale, etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer, einen möglichst frischen, gereinigten, ganz fein gehackten Häring, 3 Unzen nicht frisches Weißbrod ohne Rinde, in kaltem Wasser etwas geweicht und ausgedrückt, fein gehackte Champignons und Morcheln und das nötige Salz. Diese gut gemengte Masse wird in einer wohl zugerichteten Form 2 Stunden ununterbrochen gekocht. Es kann eine Krebs- oder Morchelsauce dazu gegeben werden; bei letzterer bleiben die Morcheln im Pudding weg.

42. Pudding von kaltem Kalbsbraten, am besten warm, doch auch kalt zu geben (sehr empfehlenswerth) (Pudding of Veal Roast to be served warm or cold). 1¾ Pfund von Haut und Sehnen befreiter Kalbsbraten von ganz frischem Geschmack, sehr fein gehackt, 8 Eier, knapp 6 Unzen Butter, 2—3 Unzen 2 Tage altes abgeschältes und geriebenes Milchbrod, ½ Obertasse süße Sahne, 6 kleingehackte Schalotten, Salz und etwas Muskatnuß. Die Schalotten werden in 1 Unze der bemerkten Butter geschwitzt, dann 2 Eier mit 2 Eßlöffel Wasser zerklopft, hinzugegeben und solches zu weichem Rührei gemacht. Darnach reibt man die übrige Butter zu Sahne, gibt nach und nach 6 Eidotter hinzu und rührt es eine Weile stark nach einer Seite hin, wo dann Rührei, Milchbrod, Sahne, Muskatblüte, Kalbsbraten, das nötige Salz unter stetem Umrühren hinzugefügt und darauf das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt wird. Der Pudding wird in einer gut vorgerichteten Form 1½ Stunde gekocht und mit einer Champignon-, Krebs- oder Kraftsauce heiß zur Tafel gegeben. Kalt wird derselbe mit einer Sauce serviert, die von einigen hartgekochten, feingeriebenen Eidottern, reichlich feinem Oel, Weinessig, Zucker, Kapern, etwas Senf und Pfeffer gut gerührt wird. — Für 12—14 Personen.

43. Krebs-Pudding (Pudding of Crabs). 1 Pfund 6 Unzen gutes 2 Tage altes Weißbrod, ½ Quart frische Milch, 3 Unzen Krebsbutter, 10 frische Eier, ¼ Pfund durchgesiebter Zucker, ½ Unze gestoßene bittere Macronen oder die Schale einer Citrone, knapp ½ Pfund feingehacktes Nierenfett und 18 Stück kleingeschnittene Krebsschwänze. Es wird von Weißbrod die Kruste dünn abgeschnitten, solches in der Milch geweicht und gänzlich zerdrückt, darauf die Krebsbutter weich gerieben. Dann rührt man nach und nach Eidotter, Zucker und Macronen, Nierenfett und die Krebsschwänze hinzu, mischt zuletzt den steifen Schaum der Eier durch und läßt den Pudding 2½ Stunden kochen. Es wird eine Sauce von Sahne oder Milch und Krebsbutter dazu gekocht und mit Eidottern abgerührt. — Für 14—16 Personen.

44. Beefsteak-Pudding (Beefsteak Pudding). Man belege eine Puddingsform mit einem einfachen Teig von gehacktem Nierenfett und Mehl mit Wasser gemischt, nur einmal 1 Zoll dick ausgerollt; zerschneide 1 Pfund „Round Steak" und bestreue es mit Mehl, Pfeffer und Salz. Man zerhacke dann eine kleine Zwiebel fein, thue alles in die belegte Form, füge eine Tasse Wasser hinzu, bedecke mit dem übrig gebliebenen Teig das Ganze in der Form und binde es in ein gut mit Mehl bestreutes Tuch. Man lasse nun eine Saucenpfanne voll Wasser in starkes Kochen kommen und tauche die in das Tuch gehüllte Form, das Obere des Puddings nach unten gerichtet, in das kochende Wasser und lasse es nun 2½ Stunden in der offenen Pfanne kochen, Wasser hinzufügend, wenn es verdampft. — Die Niere eines Schafes in kleine Stücke geschnitten gibt der Sauce einen besonders guten Geschmack.

45. Pudding mit Kalbsfüßen (Pudding with Calfs Feet). Vier Kalbsfüße siede so weich, daß das Fleisch von den Knochen fällt, hacke dieses mit 2 Unzen Kalbsnierenfett sehr fein. Rühre es mit 4 Eigelb, 1¾ Unzen feinem Mehl, Salz und etwas Muskatnuß ¼ Stunde lang, ziehe den steifen Schnee der Eiweiß leicht darunter und fülle es ein. Wird 1¼ Stunden gesotten und mit einer kräftigen Brühe aufgetragen.

46. Fisch-Pudding (Fish Pudding). Auf 1 Pfund Fisch nehme man 4 Unzen geriebene weiße Semmel, ¼ Pfund Butter, 4 Eier, 4 Obertassen voll saure Sahne, etwas Muskatnuß, etwas Muskatblüte, gehackte Petersilie und Salz nach Geschmack. Der Fisch muß gekocht und feingehackt werden. Man rühre die Butter zu Sahne, gebe dann das Gelbe von den Eiern, den gehackten Fisch, die Semmel und alles andere hinzu, rühre es tüchtig durcheinander und gebe dann den steifen Schnee der Eier hinzu. Sollte die Masse zu steif sein, so kann man noch etwas süße Milch hinzufügen. Dieser Pudding muß 2 Stunden kochen. Es gehört eine Austern- oder Sardellensauce dazu; in Ermangelung einer solchen kann man auch ein Stück Butter nehmen, weil der Pudding etwas trocken ist.

VIII. Aufläufe und Custards, sowie verschiedene Gerichte von Macaroni und Nudeln.

(Custards, Soufflées and various Preparations of Macaroni and Noodles.)

A. Aufläufe.

(Custards and Soufflées.)

1. Im Allgemeinen.

Form der Schüssel. Die Form zu den Aufläufen muß gleich einer Puddingsform behandelt, auch wie diese mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback bestreut werden. In Ermangelung einer Form kann zum Auflauf auch eine Schüssel, welche die Hitze verträgt, genommen werden.

Hitze und Backen. Die Hitze darf weder zu stark noch zu schwach sein und die Unterhitze nicht fehlen. Bei Ermangelung letzterer können zwei glühend gemachte Bolzen aushelfen, die einmal erneuert werden müssen. Man stellt die Form am besten auf einen kleinen Rost, indem man sie dann drehen kann, ohne den Auflauf zu bewegen. Sollte derselbe von oben zu früh Farbe bekommen, so kann man die fernere Hitze durch Ueberlegen von Papierbogen abhalten, jedoch muß der erste Bogen, falls der Auflauf noch weich wäre und also ankleben würde, mit Butter bestrichen werden.

Die Form mit einer Serviette zu umlegen. Der Auflauf wird nicht umgestürzt, sondern in der Schüssel oder Form, worin er gebacken ist, aufgetragen. Letztere wird auf eine Porzellanschüssel gestellt zu Tisch gebracht, bei Gesellschaft vorher mit einer feinen Serviette, in Breite der Form gefalten, umlegt.

Die Zubereitung von Custards. Gewöhnlich gibt man bei Custards 8 Eier auf 1 Quart Milch; aber ein ebenso guter kann aus 6 Eiern und noch weniger angefertigt werden, hauptsächlich durch die Zugabe eines Eßlöffel Mehls, das gut mit dem Zucker vermischt sein muß, ehe die anderen Bestandteile zugegeben werden. Custards können gekocht, gebacken oder durch Dampf gar gemacht werden, in Tassen oder größeren Gefäßen. Sehr viel besser ist es, die Milch erst zu kochen und dann erkaltet zu gebrauchen; auch etwas Salz macht die Speise schmackhafter. Oft gebraucht man süßen Rahm statt Milch, auch mehr Eier, wenn der Custard, das Soufflée oder der Auflauf besonders fein werden soll. Bei gekochtem Custard stellt man die Masse in einer Schüssel in einem anderen, größeren, halb mit Wasser gefülltem Topfe auf's Feuer. Milch oder Sahne werden beinahe zum Kochpunkte gebracht, dann Eier und sonstiges Zubehör hineingegeben, und die Masse wird fleißig nach einer Richtung gerührt, bis an's Kochen, damit die Eier nicht dick werden. Die größte Sorgfalt sollte bei gebackenen Custards auf die gleiche und mäßige Heizung des Ofens verwendet werden. Dies sonst so schmackhafte süße Gericht ist ganz ungenießbar, wenn es bei der Zubereitung wässerig und molkig wird.

2. **Sago-Auflauf** (Sago Soufflée). ½ Pfund Sago, Milch, 6 Eier, 3 Unzen Butter, 3 Unzen Zucker, Citronenschale nach Belieben, 2 Unzen feingestoßene Mandeln, worunter 6 Stück bittere sein können. Der Sago wird abgebrüht, in 1 Quart Milch gar und steif gekocht, daß er sich vom Topf ablöst. Dann rührt man Butter zu Sahne, gibt nach und nach Eidotter, Zucker, Citronenschale, Mandeln, den etwas abgekühlten Sago und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße hinzu. Auch kann man Citronen und Mandeln weglassen und dem Auflauf einen Geschmack von Vanille geben, die mit Zucker gestoßen wird. Man läßt denselben 1 Stunde backen. — Für 10 Personen.

3. **Reis-Auflauf** (Rice Soufflée). ½ Pfund Reis, ¼ Pfund Butter, 8 Eier, ¼ Pfund Zucker, Citronenschale und Zimmet, einige Zwiebäcke, ¼ Pfund gewaschene und ausgesteinte Rosinen und 1 Quart Milch. Der Reis wird in Wasser einige Minuten gekocht, abgegossen und mit kochender Milch auf's Feuer gesetzt, ohne ihn zu rühren, gar und steif gekocht; dann rührt man die Butter weich, gibt Eidotter, Zucker, Gewürz, den etwas abgekühlten Reis, einige gestoßene Zwiebäcke, Rosinen hinzu, mischt den Schaum durch und backt den Auflauf 1 Stunde. — Für 10—12 Personen.

4. Soufflée au riz Brussells, **(Brüsseler, in einer Schüssel mit Kruste).** 2 Unzen Reis, 1 Quart Milch, 4 Eier, Zucker, woran eine Citrone abgerieben wird, nach Geschmack. Nachdem der Reis gut abgebrüht, kocht man denselben mit Milch, Zucker und Citronenschale langsam gar und dick und rührt ihn mit 4 Eidottern ab. Dann zieht man den festen Schaum der Eier vorsichtig durch die Masse und gibt dies alles in die Schüssel mit der Kruste. — Die Krustenschüssel bereitet man auf folgende Weise: Man schlägt das Weiße von 5 Eiern zu steifem Schnee, zieht darauf langsam ½ Pfund feingesiebten Zucker durch und streicht mit der Hälfte dieser Schaummasse eine etwas tiefe Porzellanschale aus. Nun

stellt man dieselbe in einen nicht zu heißen Ofen und läßt die Masse hellgelb, aber recht kroß backen. Alsdann gibt man den fertig gekochten Reis hinein, streicht die andere Hälfte des Eierschaums darüber und stellt dies wieder in einen mäßig geheizten Ofen. Sobald der Auflauf gestiegen und oben hellgelb geworden, muß derselbe sofort servirt werden. Man kann ihn nach Belieben mit Geléestücken belegen.

5. Chokolade-Auflauf (Chocolade Soufflée). Gut 2 Unzen Butter werden weich gerieben, mit 5—6 Eidottern, 3 Unzen Zucker, gut 2 Unzen geriebener Chokolade, etwas Vanille und knapp 7 Unzen in Milch geweichtem und ausgedrücktem Weißbrod gerührt, der Schaum der Eier durchgemischt und ¾ Stunde gebacken. — Für 8—10 Personen.

6. Gries- oder Reismehl-Auflauf (Soufflée of Farina or Rice Flour). ½ Pfund gekörntes Griesmehl, ⅝ Quart Milch, 7 Unzen Butter und 2 Unzen frisches Schweineschmalz, oder im Ganzen 7 Unzen Butter, 7 Eier, 3 Unzen Zucker, 6—8 Stück feingestoßene bittere Mandeln und etwas Salz. Man läßt das Griesmehl in der Milch und einem Teil der Butter unter stetem Rühren so lange kochen, bis es gar und ganz steif ist, dann reibt man die übrige Butter zu Sahne, gibt dazu Eidotter, Zucker, Mandeln, Salz, das etwas abgekühlte Griesmehl, und ist dies alles gut gerührt, den festen Schaum der Eier. Wünscht man den Auflauf zu verfeinern, so gebe man etwas beliebige Marmelade oder Fruchtgelée mit der Masse lagenweise in die Form. Man läßt den Auflauf 1 Stunde backen, gibt denselben mit der Form zur Tafel und bestreut ihn mit Zucker und Zimmet. — Für 10—12 Personen.

7. Mehl-Auflauf (Soufflée with Flour). Dieselbe Masse wie zu Loth- oder Schwamm-Pudding (VII. No. 12) wird 1 Stunde gebacken. Man rühre vor dem Hineingeben des Eiweißschaumes 3 Unzen 2 Tage altes geriebenes Weißbrod durch. — Für 12—14 Personen.

8. Nonnen-Auflauf (Nuns' Soufflée). 7 Unzen feines Mehl, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter, 2 Unzen gestoßene Mandeln, 4 Eier, ⅝ Quart mit Vanille oder Citronenschale gewürzte Milch. Dies alles setzt man auf's Feuer und rührt es zu einer dicken Crême ab. Dann reibt man noch 1 Unze Butter weich, fügt 5 Eidotter hinzu, rührt es mit der Masse tüchtig durch, vermischt diese mit dem zu starkem Schaum geschlagenen Eiweiß und backt sie in einer Form oder Randschüssel 1 Stunde in mäßiger Hitze. Es wird Eingemachtes oder feines Compote dazu gereicht. — Für 6—7 Personen.

9. Weißbrod-Auflauf (White Bread Soufflée). Man läßt 6—8 Zwiebäcke, mit kochender Milch übergossen, weichen und rührt die Masse, so lange sie noch heiß ist, mit einem Stich Butter ganz fein (sie darf nicht zu dünn sein), gibt 2 Unzen geriebene Mandeln, 8—10 Eigelb, Zucker, Citrone nach Geschmack, eine Obertasse vorher gequellte Rosinen und schließlich das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu und backt es in der Auflaufform 1 Stunde. Wenn der Auflauf gar ist, überstreicht man ihn mit Johannisbeer- oder einer andern Gelee und gibt darüber das von

4—5 Eiern zu steifem Schnee geschlagene und mit Zucker vermengte Eiweiß, läßt es im Ofen einigermaßen fest werden und gibt es zur Tafel. — Für 10—12 Personen.

10. Zwiebacks-Auflauf (Zwieback Soufflée). Etwa 15 Stück Zwiebäcke werden gestoßen, mit Milch angefeuchtet und dazu 2 Unzen Butter zu Schaum gerührt, 6—8 Eidotter, 2 Unzen gestoßener Zucker und schließlich das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzugegeben. Eine Auflauf-Form wird mit Butter bestrichen und mit gestoßenem Zwieback bestreut, der Boden mit frischem Obstcompotte oder eingemachten Früchten bedeckt, der Auflauf darüber gegeben und im Ofen ½—¾ Stunde gebacken.

11. Armer Ritter-Auflauf (Bread Soufflée). Man brate Weißbrodscheiben gut in Butter braun. Getrocknete Pflaumen werden schmackhaft gekocht und gesüßt, dann ausgesteint und schichtweise mit den Semmelscheiben in eine Auflaufform gelegt, die mit Butter ausgestrichen ist. Der eingekochte Pflaumensaft wird mit etwa 3 Eiern, Vanille und Sahne oder saurem Rahm tüchtig geschlagen und dann über Brod und Pflaumen gegossen. Schließlich muß der Auflauf bei Mittelhitze backen. Frische Zwetschen sind den getrockneten vorzuziehen. Anstatt getrocknete Zwetschen kann man getrocknete Aprikosen oder Prunellen hierzu verwenden.

12. Schwarzbrod-Auflauf (Rye Bread Soufflée). Nachdem man 7 Unzen Butter zu Sahne gerieben, werden nach und nach hinzugerührt 10 Eidotter, 5 Unzen Zucker, etwas Nelken, Zimmet, Kardamom und Citronenschale, 7 Unzen geriebenes und durchgesiebtes Schwarzbrod, 3 Unzen Korinthen, auch nach Belieben 1 Unze Mandeln und zuletzt der feste Schaum leicht durch die Masse gemischt, 1 Stunde gebacken. — Für 9 Personen.

13. Kartoffel-Auflauf (Potato Soufflée). ¼ Pfund zu Sahne geriebene Butter, 8 Eidotter, ¾ Pfund Zucker, ½ Unze gestoßene Mandeln, worunter 6 Stück bittere sind, auch nach Belieben Citronenschale oder Zimmet. Dies Alles wird nach vorhergehender Angabe gemischt und eine Weile gerührt, dann 11 Unzen am Tage vorher in der Schale halb gar gekochte, abgezogene und geriebene Kartoffeln, mit 3 Unzen geriebenem Weißbrod durchgerührt, sowie auch nachher der feste Schaum der Eier. Man läßt den Auflauf 1 Stunde backen. — Für 10 Personen.

14. Omelette soufflé (Omlet Soufflée). 4 Eßlöffel durchgesiebter Zucker, 4 Eier, abgeriebene Schale einer halben Citrone. Der Zucker wird mit Eidottern und Citronen 10 Minuten stark gerührt, mit dem ganz festen Schnee der Eier leicht vermischt, auf einer mit Butter bestrichenen Platte in einem mäßig geheizten Ofen höchstens ¼ Stunde gebacken und gleich serviert. — Für 5 Personen.

15. Omelette soufflé auf andere Art (An other Kind). 6 Eier, 4 Eßlöffel feingestoßener Zucker, 1 Eßlöffel feines Mehl, ¼ Pfund Butter. Die Eidotter werden mit dem Zucker ¼ Stunde gerührt, erst in dem Augenblick, wenn man backen will, wird das zu festem Schaum geschlagene Eiweiß

mit dem Mehl hinzugerührt. Dann wird auf einem schwachen Feuer die Butter ohne Salz in einer Pfanne geschmolzen, das Angerührte hineingegossen und immer durchgezogen, so daß der Boden heraufkommt. Wenn die Omelette die Butter an sich gezogen hat, so gibt man sie auf eine Schüssel, schlägt sie doppelt und bestreut sie mit Zucker und Zimmet oder mit in Zucker gestoßener Vanille oder man legt Confitüren dazwischen. Auch kann man den Saft einer Citrone darüber träufeln und dann mit Zucker bestreuen, auch Rum darüber gießen und solchen anbrennen. — Für 6 Personen.

16. Omelette für den täglichen Tisch (Plain Omlet). Ein ziemlich gehäufter Eßlöffel Mehl wird mit ¼ Quart warmer Milch und ⅛ Quart Wasser fein gerührt. Dann schlage man 4 frische ganze Eier von gehöriger Größe mit etwas Salz und vermische es miteinander. Darnach werde in einer sehr sauberen Pfannkuchenpfanne reichlich Butter, oder halb Butter, halb Fett heiß gemacht, das Omelette hinein gegossen und beim häufigen Drehen der Pfanne und Unterlassen der Flüssigkeit unten allerwärts gelb gebacken, wo es dann oben trocken sein wird. Das Omelette kann sodann ohne weiteres mit einem Pfannkuchenmesser zur Hälfte umgeklappt und auf eine heiße Schüssel geschoben, oder mit etwas Zucker bestreut, oder vor dem Zusammenschlagen mit eingemachten Preißelbeeren oder mit Apfelmus bestrichen werden.

17. Gekochter Custard (Boiled Custard). Man kocht 1 Quart Milch mit einem Stück ganzen Zimmet darin. Dann werden 6 Eier gut verschlagen, von denen man die Hälfte des Weißen zurückbehält, ½ Pint Zucker wird tüchtig mit den Eiern verrührt und die kochende Milch allmälig dazu gegeben. Das Kochgeschirr wird dann ausgewaschen, und die Masse wieder darin auf das Feuer gesetzt und gerührt, bis sie dick wie Rahm wird, doch soll sie nicht eigentlich kochen, damit nicht Eier und Milch gerinnen; sie wird dann zum Abkühlen zur Seite gestellt. Das zurückbehaltene Eiweiß wird nun mit 3 Eßlöffel Zucker und etwas allmälig beigefügtem säuerlichem Gelee steif und glatt verschlagen und löffelweise auf den Custard gethan.

18. Vanille-Auflauf (Vanilla Soufflée). Man kocht 1½ Pint Milch, 3 Unzen feines Mehl, 3 Unzen Butter, dieses über Feuer gesetzt und gerührt, bis es vom Topfe losläßt; dann gebe man 3 Unzen Zucker, 8 Eigelb und Vanille, zuletzt den festen Schnee von 8 Eiern hinzu und bäckt es in Mittelhitze ½ Stunde. Wenn der Auflauf fertig ist, wird er mit Zucker bestreut.

19. Custard in Obertassen oder Näpfen (Custard in Cups). 6 Eier, ½ Tasse Zucker, 1 Quart Milch. Man schlage die Eier, das Gelbe separat, dann nochmals mit dem Zucker und dem geschlagenen Eiweiß, nebst Milch und Gewürz-Extrakt (flavoring) nach Belieben. Die Tassen oder Näpfe werden mit der Masse gefüllt, etwas Zimmet oder Muskatnuß wird darüber gestreut und sie wird in tiefen, zur Hälfte mit heißem Wasser gefüllten Blechpfannen bei mäßiger Hitze gar gebacken. In 20 Minuten

probirt man mit dem Löffelstiel, ob die Masse fest ist. Die größte Aufmerksamkeit ist nötig, daß die Hitze nicht zu stark und die Zeit des Backens nicht zu lang wird, sonst gerinnt die Milch. Gewöhnlich wird diese Speise kalt gegeben mit versüßtem frischem Obst, wie Erdbeeren, Himbeeren und Pfirsiche.

20. Crême à la Plumage. Zu vier Formen schlage man 1 Quart süßen Rahm recht steif, lasse ihn etwas stehen, daß die Milch sich setzt, löse 1 Unze Gelatine in 1 Pint Wasser auf und stoße ½ Unze bittere Mandeln mit etwas Milch recht fein. Hat sich die Gelatine aufgelöst, so schlage man sie kalt mit der Mandelmilch und lasse Alles mit 1 Pfund gebräuntem Mehl, 10 Eiern, Muskatnuß, Zimmet, Englisch-Gewürz, Nelken nach Geschmack, 1 Glas Wein oder Brandy 2 Stunden langsam backen.

21. Auflauf von saurer Sahne (Sour Cream Soufflée). Stark 1 Quart dicke saure Sahne, 8 Eier, 4 Eßlöffel Mehl, Zucker, Zimmet, Vanille oder in Ermangelung derselben abgeriebene Citronenschale und eine Messerspitze Salz. Die Sahne wird gut geschlagen, Eidotter nebst dem Uebrigen nach und nach dazu gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt und in einer Form ¾ Stunde gebacken. — Für 5—6 Personen.

22. Auflauf von saurer Sahne und Obst (Soufflée of Sour Cream and Fruit). Obige Masse, jedoch statt der 4 Eßlöffel Mehl nur 1 Eßlöffel Stärke über feines ungekochtes Obst gegossen und gebacken, gibt einen feinen und wohlschmeckenden Auflauf. — Für 5—6 Personen.

23. Auf andere Art (An other Style). Stark ½ Quart saure Sahne, 6 Eier, 3 Unzen feingestoßener Zwieback, 3 Eßlöffel Zucker, etwas mit Zucker feingestoßene Vanille oder Zimmet und Citronenschale. Die Sahne wird mit den Eidottern und dem Uebrigen eine Weile stark gerührt, mit dem Eiweißschaum vermischt, auf gut gekochtes Obst in eine zugerichtete Auflaufform oder Schüssel gegeben und ¾ Stunde gebacken. — Für 4—5 Personen.

24. Rhabarber-Auflauf (Soufflée of Rhubarb). Hierzu ein Compotte von Rhabarber und die Hälfte der Masse des Schwammpuddings. Von letzterer gebe man einen Teil in eine zugerichtete Form, streiche das Compotte darüber, bedecke es mit der übrigen Masse und backe den Auflauf ¾ Stunde bei guter Mittelhitze. — Für 6—8 Personen.

25. Auflauf von sauren Kirschen (Soufflée of Sour Cherries). ¾ Pfund 2 Tage altes Weißbrod ohne Kruste wird in Milch geweicht und über Feuer abgerührt. Dann rührt man ein Ei dick Butter zu Sahne, gibt hinzu: 9 Eidotter, etwas gestoßene Mandeln, auch einige bittere, Citronenschalen, 2—3 Löffel Zucker, das Weißbrod, den Eierschaum, 1 Pfund saure ausgesteinte Kirschen, die man mit Zucker vermischt hat, und läßt dies 1 Stunde backen.

26. Reis-Auflauf mit Aprikosen (sehr gut) (Rice Soufflée with Apricots). ¾ Pfund Reis, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, Vanille,

knapp 1¾ Quart Milch, 8 Eier, in Zucker eingekochte Aprikosen, Aprikosenmus und Vanille. Der Reis wird zum Kochen gebracht, abgegossen und nachher mit Butter, Zucker, einem Stück Vanille und der Milch langsam weich und steif gekocht; die Körner müssen ganz bleiben. Alsdann läßt man ihn abdampfen, rührt die Eidotter und das zu steifem Schnee geschlagene Weiße leicht durch, gibt eine Lage Reis und eine Lage in Zucker eingekochte Aprikosen abwechselnd in die Form und läßt dies 1 Stunde backen. Es muß gleich anfangs etwas weniger Feuer darunter gelegt werden. Beim Herausziehen des Auflaufs wird Aprikosenmus in die Mitte und rund herum gelegt. — Für 12—14 Personen.

27. Ein feiner Aepfel-Auflauf (Very good Apple Soufflée). Feine mürbe Aepfel, Eingemachtes zum Füllen derselben, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Mehl, ¼ Pfund Zucker, 6 Eier, ¼ Quart Milch und die Hälfte der Schale einer Citrone. Die Aepfel werden geschält und so ausgebohrt, daß sie an der Stielseite unverletzt bleiben, die Höhlung wird mit etwas Eingemachtem gefüllt und in eine mit Butter bestrichene Schüssel, in welcher man backen kann, neben einander gestellt. Dann wird die Hälfte der Butter geschmolzen, Mehl und Milch angerührt, hinzugefügt und über Feuer gerührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Unterdeß rührt man die übrige Butter weich, gibt Eidotter, Zucker, Citronenschale und die etwas abgekühlte Masse dazu und mischt, wenn alles gut gerührt ist, den festen Schaum der Eier leicht durch und gibt dies über die Aepfel. Der Auflauf wird sogleich in den Ofen gestellt, in mittelmäßiger Hitze 1 Stunde gebacken und in derselben Schüssel aufgetragen. Auch kann man die Aepfel in vier Teile schneiden, statt des Eingemachten 3 Unzen gewaschene Korinthen zwischen streuen und jene Masse darüber vertheilen. — Für 8—10 Personen.

28. Gewöhnlicher Auflauf von Aepfeln, der jedoch von allen Früchten gemacht werden kann (Plain Soufflée of Apples or different Kinds of Fruits). ½ Pfund Mehl, 3 Unzen Butter, ⅝ Quart Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 6 Eier, Citronenschale oder 8 Stück gestoßene bittere Mandeln und 1½ Theelöffel Salz. Nachdem die bemerkten Teile nach vorhergehender Angabe zusammengesetzt sind, gebe man davon den vierten Teil in eine gut zugerichtete Form oder Schüssel, lege 2 gehäufte Suppenteller in 4 Teile geschnittene mürbe säuerliche Aepfel darüber hin, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, bedecke sie mit der übrigen Masse und backe den Auflauf 1¼ Stunde. Derselbe kann, wie oben bemerkt, von allen Früchten gebacken werden. Zwetschen, sowohl frische als getrocknete, werden ausgesteint, letztere aber vor dem Aussteinen weich gekocht; bei saftigen Früchten, als: sauern Kirschen, Heidelbeeren (Bickbeeren), Johannisbeeren ꝛc. wird des Saftes wegen gestoßener Zwieback mit dem Obst vermischt, und je nachdem solches viel oder weniger Säure hat, mehr oder weniger versüßt. — Für 10—12 Personen.

29. Auflauf von Aepfeln, frischen, auch getrockneten Zwetschen (Soufflée of Apples, fresh or dried Prunes). 2 Suppenteller geschälte, in 3 Teile geschnittene Aepfel, 1 Glas Wein, Zucker und Zimmet, 19 Unzen 2 Tage alte Semmel, ¼ Pfund Butter, 8 Eier, 6—8 Stück feingestoßene

bittere Mandeln oder Citronenschale. Die Aepfel lasse man mit Wein, Zucker und Zimmet in einem irdenen Geschirr langsam weich werden. Frische Zwetschen putze man ab, entferne die Steine und koche sie ohne weitere Flüssigkeit in ihrem eigenen Saft mit Zucker und Zimmet. Beide Obstsorten dürfen nicht zerkochen. Beim Kochen der getrockneten Zwetschen richte man sich nach Zwetschen-Compotte (unter XIII). Unterdeß weicht man die Semmel in Milch, macht die Hälfte der Butter heiß, rührt die Semmel darin trocken ab und stellt sie zum Ausdampfen hin. Nach dem werden Eidotter nebst dem Genannten hinzugerührt, die Masse gut geschlagen, mit dem Schaum der Eier vermischt und die Hälfte in die ausgestrichene, mit Zwieback bestreute Schüssel ausgebreitet, das gekochte Obst darüber gestrichen und mit der andern Hälfte der Masse bedeckt. Wenn der Auflauf halb gar ist, wird, ohne die Form aus dem Ofen zu nehmen, rasch etwas grobgestoßener Zucker, mit Zimmet gemischt, darüber gestreut und vollends gar und dunkelgelb gebacken, was in etwa 1¼ Stunde der Fall ist. — Für 10 Personen.

30. **Auflauf von Aepfeln und Brod** (Soufflée of Apples and Bread). Ein gehäufter Suppenteller in Scheiben geschnittene Aepfel, eben so viel geriebenes halb Schwarz- halb Weißbrod, ¼ Pfund Zucker, 2 Unzen Korinthen, 2 Eidick frische Butter, etwas gestoßene Nelken und Zimmet. Das Brod wird mit der Hälfte des Zuckers, Zimmet und Nelken vermischt, hiervon eine Lage in eine zugerichtete Form gestreut, mit Stückchen Butter belegt, eine Lage Aepfel, Korinthen, Zucker und Zimmet darauf gelegt und so abwechselnd fortgefahren, bis Brod den Schluß macht. Dann wird der Auflauf mit reichlich Stückchen Butter belegt und bei starker Hitze 1¼ Stunde gebacken. — Für 6—8 Personen.

31. **Schaumgericht (als Mittelschüssel, auch als Torte)** (Egg Soufflée, served as Tart). Nehme ¼ Pfund Zwieback, ¼ Quart Milch, 8 Eier, Zucker, Citronenschale, Korinthen oder Rosinen und Fruchtgelee. Milch, Eidotter, Citronenschale und 4 Eßlöffel Zucker werden untereinander gerührt und die Zwiebäcke darin geweicht. Dann wird eine Schüssel, worauf das Gericht zur Tafel kommt, mit Butter bestrichen und mit Weißbrodkrumen bestreut, mit dem dritten Teil der Zwiebäcke belegt, etwas Korinthen und Fruchtgelee darüber verteilt, wieder mit einem Dritteil Zwieback nebst einer Lage Korinthen oder Rosinen und Gelee versehen und zuletzt mit dem Rest der Zwiebäcke bedeckt. Darauf wird das Gericht mit Zucker und Zimmet bestreut, mit einer schließenden Schüssel fest zugedeckt und ¼ Stunde lang auf kochendes Wasser gestellt. Nach Verlauf dieser Zeit wird das Eiweiß in Schaum geschlagen, mit einem Eßlöffel Zucker vermischt, über die Masse gestrichen und etwa 10 Minuten in einen heißen Ofen gestellt. — Für 20 Personen.

32. **Auflauf von Aepfeln und Reis** (Soufflée of Apples and Rice). Im Verhältniß zu der Form ¼—½ Pfund Reis, Milch, 4—7 Unzen Zucker, 3—5 Unzen Butter, 4—6 Eier, 12—14 saure Aepfel, Wein, Citrone, Apfelsine. Man kocht den abgebrühten Reis in Milch und einem Stück frischer Butter gar, aber nicht zu weich. Zugleich kocht man geschälte und

halb durchgeschnittene Borsdorfer Aepfel in Wasser, Wein, Zucker, Citronensaft und Schale gar, doch müssen sie ganz bleiben, nimmt sie aus der Brühe, gibt zu derselben noch so viel Zucker, daß sie geleeartig wird, und drückt den Saft einer Apfelsine dazu. Nun reibt man die übrige Butter weich, rührt Eidotter, Zucker, den Reis hinzu und mischt den steifen Eiweißschaum leicht durch. Darnach legt man in eine gut zugerichtete Form eine Lage Reis, eine Lage Aepfel und bedeckt diese wieder mit Reis. Die Aepfel dürfen die Seiten der Form nicht berühren und auch nicht aus dem Reis hervorstehen. Dann streut man gestoßenen Zwieback darüber und legt kleine Stückchen Butter darauf, läßt den Auflauf etwa 1 Stunde backen oder so lange, bis er eine schöne gelbe Farbe bekommen hat, stürzt ihn dann auf eine Schüssel und gibt die geleeartige Sauce darüber. — Für 15—18 Personen.

33. Desgleichen, einfach und gut (The same, plain and good). Es wird eine Lage Reis, welcher in Milch mit einem Stückchen Zimmet, etwas Zucker und Salz dick gekocht ist, in eine Backschüssel oder Form gebracht, eine Lage gekochten Aepfelmus darüber gestrichen, mit Reis bedeckt, mit Zucker und feingestoßenem Zwieback bestreut und etwa 1 Stunde gebacken.

34. Reis-Auflauf mit Ananas auf fürstliche Art (Rice Soufflée). Nachdem man eine feine Reismasse nach voriger Nummer bereitet hat, vermischt man den Reis behutsam mit kleinen Ananaswürfeln, die man aus einer frischen in Zuckersirup weichgedünsteten oder einer eingemachten Ananas schneidet. Man füllt nun die Reismasse in eine mit Butter bestrichene, mit geriebenen bitteren Makronen ausgestreute Auflaufform und bäckt sie etwa 1 Stunde. Man stürzt diesen Reisauflauf und übergießt ihn dann mit folgender Sauce, welche dieser Reisspeise erst den vorzüglichen Geschmack verleiht. Man kocht 3 weiße Kalvillen oder Reinetten — jedenfalls muß man eine feine Sorte Aepfel wählen — mit 1 Pint Zuckersirup mit Rheinwein (knapp 7 Unzen Zucker, ½ Glas Wasser, 2 Glas Rheinwein) weich, streicht den Brei durch ein Sieb, versetzt ihn mit dem Sirup der Ananas, verkocht alles gallertartig ein und übergießt die gestürzte Reisspeise damit.

35. Härings-Auflauf (Herring Soufflée). Man richte sich nach dem Kartoffel-Auflauf (No. 13), lasse selbstredend Mandeln, Zucker und die darin benannten Gewürze weg, und rühre reichlich Muskatnuß und das in feine Würfel geschnittene Fleisch von 2—3 gut gewässerten und ausgegräteten Häringen nebst einer Untertasse in Butter braun gebratener Zwiebeln und etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer durch. — Für 10 Personen.

36. Fleisch-Auflauf (Meat Soufflée). Man richte sich nach Pudding von kaltem Kalbsbraten in Abtheilung VII.

37. Mehlspeise von Nudeln (für 4—6 Personen) (Flour Soufflée of Noodles). In Ermangelung von Reisnudeln mache man von 2 Eiern einen Nudelteig, wie solcher in Abschnitt VIII. beschrieben ist. Dann koche man die Nudeln in Salzwasser ab, nehme solche heraus, thue sie in kaltes Wasser, rühre sie einigemal um und breite sie zum Abtrocknen auf ein

Sieb aus. Darnach werden 6 Eidotter mit 5 Unzen gestampftem Zucker und ¼ Pfund geklärter Butter eine Weile gut gerührt, die abgetrockneten Nudeln, ¼ Pfund gut gewaschene und in einem Tuche abgetrocknete Korinthen, 2 Unzen süße gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 1 gestoßener Zwieback und eine Messerspitze Zimmet hinzugefügt; nachdem dies alles gut verbunden ist, wird das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß langsam durchgezogen und die Masse in einer gut vorgerichteten Mehlspeiseform 1¼ Stunde gebacken.

B. Verschiedenartige Gerichte von Makaroni und Nudeln.

(Different Dishes of Macaroni and Noodles.)

38. **Macaroni, Schinken und Parmesankäse zu gleichen Teilen** (Macaroni, Ham and Parmesan Cheese). Man nehme ½ Pfund Macaroni, ½ Pfund feingehackter Schinken, ½ Pfund Parmesankäse. Die Macaroni werden in Wasser und Salz weich gekocht und auf dem Durchschlag mit kochendem Wasser übergossen. Nachdem sie erkaltet und in 1 Zoll lange Stücke geschnitten sind, schmort man einige feingehackte Schalotten in etwas Butter, thut den Schinken, darnach die Macaroni, den Käse, zuletzt noch knapp ¼ Quart saure Sahne dazu und backt dies in einer vorgerichteten Form oder Schüssel ¾ Stunde.

39. **Macaroni, gut** (Macaroni). Mit 5 Eßlöffel voll geriebenem Käse mischt man 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Butter, 1 Ei, ½ Tasse Rahm, Salz und Pfeffer; man setzt dies auf den Ofen und rührt es um, bis der Käse ganz zerschmolzen ist. ½ Pfund Macaroni wird in gesalzenem Wasser etwa 15 Minuten gekocht, dann werden die Macaroni auf einen Durchschlag gegeben zum Ablaufen des Wassers, darauf, mit Milch eben bedeckt, wieder zum Kochen aufgesetzt und mit der Käsemischung zusammengerührt, nachdem sie aufgekocht haben. Das Ganze wird dann in den Backofen gestellt und braun gebacken.

40. Macaroni à l'Italienne. Ein Viertel Pfund Macaroni wird in Stücke von 4 Zoll Länge gebrochen und diese werden 15 Minuten in reichlich viel Wasser mit Salz gelinde gekocht, dann auf den Durchschlag zum Abseihen gelegt. Darauf setzt man sie wieder auf den Ofen, mit guter Kraftbrühe so bedeckt, daß sie nicht anbrennen beim Kochen. Eine Unze geriebener Käse wird dann darüber gestreut; wenn dieser verschmolzen ist, gibt man die Masse in eine Schüssel. Man macht nun Schichten von den Macaroni und etwas geriebenem Käse abwechselnd, im Ganzen etwa ½ Pfund Käse, gibt dann noch mehr Kraftbrühe darüber und läßt dies ½ Stunde backen.

41. Macaroni à la Crême. Man kocht ¼ Pfund Macaroni mit reichlich viel heißem gesalzenem Wasser, bis sie weich sind, gibt dann ½ Pint

Milch in einen doppelten Dampfkessel, und wenn sie kocht, rührt man 2 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Mehl dazu, die vorher zusammen verrieben wurden. Dann werden noch 2 Eßlöffel Mehl nebst etwas weißem, und Cayenne-Pfeffer, Salz nach Geschmack und ebenso nach Gutdünken ½ Pfund geriebenen Käse oder weniger hinzugethan. Die Macaroni werden nun abgeseiht, worauf man die Sauce darüber gibt und das Gericht sogleich serviert.

42. Pasteten von Macaroni mit Schinken und Käse (Patties of Macaroni with Ham and Cheese). Hierzu ein Blätter- oder Butterteig von 1¾—2 Pfund Mehl. ¾ Pfund Macaroni in Fleischbrühe oder kochendem Wasser und Salz weich gekocht und zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet, ferner 1 gehäufter Suppenteller gekochter, mit etwas Fett feingehackter Schinken, ¼ Pfund Butter, 3 Unzen Parmesankäse, 6 Eier. Die Butter wird weich gerieben, mit dem Käse und den Eidottern tüchtig gerührt und darnach mit den Macaroni und dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt. Alsdann wird eine Lage Schinken auf den aufgerollten Teig gelegt, darüber eine Lage von der eingerührten Masse, und so abwechselnd fortgefahren, bis alles zu Ende und das Ganze mit einem Oberblatt von bemerktem Teig versehen ist. Man richte sich beim Formen und Backen der Pastete nach V. No. 16. — Dies Gericht kann auch ohne Teig in einer vorgerichteten Form oder Schüssel gebacken und statt Parmesan- allenfalls weißer Schweizerkäse dazu genommen werden. Auch können Faden- oder Gemüsenudeln die Stelle der Macaroni vertreten.

43. Macaroni mit Parmesankäse (Macaroni with Parmesan Cheese). ½ Pfund Macaroni, 2 Unzen Butter, 3 Unzen geriebener Käse. Man koche die Macaroni in kochendem Wasser und Salz weich, schütte sie auf einen Durchschlag, lege sie schichtweise mit Butter, Käse und vielleicht noch fehlendem Salz in eine vorgerichtete Form oder Schüssel und lasse sie in nicht zu heißem Ofen gelb backen. Dann schiebe man die Macaroni auf eine Schüssel und gebe sie zu Braten, Cotelettes, Fricadellen und dergl. Auch werden sie zu feingekochtem Sauerkraut gereicht. — Man kann dies Gericht statt mit Käse auch mit Zucker zubereiten und jedes beliebige Compote dazu geben.

44. Schüssel mit Braten, Macaroni und gebratenen Kartoffeln (nach der Suppe, auch als Mittelschüssel) (Roast with Macaroni and fried Potatoes). Hierzu paßt sowohl der aufgerollte Braten als auch ein Filet. Letzteres wähle man nach Gefallen, entweder wie Hasen oder nach englischer Weise etwa 8 Minuten gebraten, und sorge für eine gute kräftige und reichliche Sauce. Zugleich werden Macaroni in Wasser und Salz weich abgekocht, zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet, mit kochendem Wasser übergossen und mit gelb gemachter Butter nun zum Kochen gebracht. Auch werden Kartoffeln von mittlerer Größe recht aufmerksam ganz weich und dunkelgelb gebraten. Dann wird der Braten in zierliche Scheiben geschnitten, in seiner vorigen Gestalt auf eine heiße Schüssel gelegt, die Macaroni rings umher angerichtet, die sämige Kraftsauce kochend

heiß darüber gefüllt und das Gericht mit einem Kranz Kartoffeln garniert. Zum Wohlgeschmack dieser Schüssel gehört ein rasches Anrichten, damit Braten, Macaroni und Kartoffeln völlig heiß gereicht werden können.

45. Filetbraten, Macaroni, Rührei und Schinken (Filet Roast, Macaroni, Scrambled Eggs and Ham). Die Zubereitung der beiden ersten Teile ist nach vorhergehender Vorschrift und wird mit dem Anrichten gleichfalls die sämige Bratensauce darüber gefüllt. Dann wird das gut zubereitete Rührei in der Pfanne reichlich mit gekochtem und feingehacktem Schinken vermischt, solches um die Macaroni gelegt und die Schüssel ganz heiß zur Tafel gegeben.

46. Schinken-Nudeln (Ham Noodles). In Ermangelung von Reisnudeln mache man für etwa 8 Personen von 2 ganzen Eiern und 2 Dottern nach Abschnitt X. einen festen Nudelteig und rollt ihn ganz dünn aus. Sobald die Teile trocken geworden sind, schneidet man sie in Streifen und diese zu Nudeln von der Breite eines kleinen Fingers, kocht sie in kochendem gesalzenem Wasser, schüttet sie auf einen Durchschlag und gießt kochendes Wasser darüber. Dann wird eine kleingehackte Zwiebel und etwas feingeschnittene Petersilie mit einem Stückchen Butter gedämpft, 1 Pfund gekochter Schinken ohne Fett klein geschnitten, 6 ganze Eier und 6 Eidotter mit ½ Quart dicker saurer Sahne, einem halben Theelöffel Muskatblüte und der gedämpften Zwiebel und Petersilie tüchtig gerührt, worauf dann der Schinken durchgemischt und dies alles mit den Nudeln gehörig untereinander gerührt wird. Darnach bestreicht man eine Form mit Butter, füllt die Masse hinein, bestreut sie mit Zwieback und stellt sie etwa ½ Stunde in einen heißen Ofen.

Zu vorstehenden Nudelspeisen werden gute gekochte Zwetschen oder Aepfelmus gegeben und paßt besonders dazu Kalbsbraten, frische Bratwurst (nicht lange gebraten) und Schweinscotelettes. — Aus der Nudelbrühe können angenehme Suppen bereitet werden.

47. Gebackene Schinkenreste mit Nudelteig (ein wohlschmeckendes Gericht, vorzüglich zum Sauerkraut und Spinat) (Baked Remnants of Ham with Noodle Dough). Man macht einen Nudelteig von einem Ei, dessen Bereitung in X. No. 26 zu finden ist, schneidet ihn in Stücke, etwa von der Größe eines Kartenblattes, läßt diese in kochendem Wasser gar kochen und auf einem Durchschlag abkühlen. Unterdeß werden die Reste eines weichgekochten Schinkens, fett und mager, so fein als möglich gehackt und mit Muskatnuß und etwas Pfeffer oder mit geriebenem grünen Schweizerkäse gewürzt, wobei zu bemerken ist, daß harte Schinkenreste vorher weich gekocht werden müssen. Darnach bestreicht man die Auflaufform oder eine alte tiefe porzellanene Schüssel mit Butter und belegt den Boden und die Seiten derselben mit den Nudelblättchen, so daß keine Zwischenräume bleiben. Ueber diese Lage macht man eine Lage Schinken, bedeckt sie mit Nudeln und fährt so fort bis zu 2 oder 3 Lagen, jedoch muß die oberste Lage aus Nudelblättchen bestehen. Alsdann zerklopft man in einem Suppenteller 4 Eier, füllt denselben mit guter Milch, fügt auch, falls der Schinken nicht zu salzig wäre, etwas Salz hinzu und gießt die Eier-

milch über die Speise, welche in einem heißen Ofen 1 Stunde gebacken und umgestürzt zur Tafel gebracht wird. — Statt des aufgerollten Nudelteigs können zur Aushülfe auch gekochte Gemüsenudeln dienen. — Sollten die Schinkenreste härtlich sein, so koche man sie in wenig Wasser weich; jedenfalls aber muß das Magere zum Feinhacken kochend heiß gemacht werden.

48. Neapolitanische Macaroni (Neapolitan Macaroni). Zu diesem Gerichte nimmt man 1 Quart gute Rindfleischbrühe, eine feingeschnittene Zwiebel, ½ Tasse gehackte Petersilie, 1 Kanne Champignons, ½ Kanne Tomatoes, ½ Theelöffel gestoßene Muskatblüte, 1 kleines Glas Sherrywein, ½ Pfund geriebenen Schweizerkäse, 1 Pfund Macaroni. In einer heißen Pfanne mit reichlich Nierenfett oder Butter bratet man zuerst Zwiebeln und Petersilie, dann werden die Champignons dazugegeben. Wenn dies gar ist, kommen die Tomatoes daran und werden 20 Minuten gekocht, darauf gibt man die Fleischbrühe zu, die mit einem Eßlöffel Mehl verdickt wird, nebst der Muskatblüte, Pfeffer und Salz nach Geschmack, wenn es durchgekocht ist, gibt man den Sherry hinzu. Die Macaroni werden in gesalzenem Wasser weich gekocht, dann abgeseiht. Eine Lage Macaroni wird nun in eine Schüssel gelegt, dann Sauce, dann geriebener Käse und so fort, mit dem Käse oben auf, bis die Schüssel gefüllt ist.

IX. Plinzen, Omelettes und Pfannkuchen aller Art,

sowie

einige andere in der Pfanne zu backende Speisen.

(Omelets, Pancakes and various similar Dishes.)

---

1. Im Allgemeinen.

Pfannkuchenpfannen. Pfannkuchenpfannen sind am besten von Stahl; die glasirten wegen Mangel an Haltbarkeit nicht zweckmäßig. Man gebrauche die Pfanne nur zum Backen der Kuchen, nicht, wie es häufig geschieht, zugleich zum Kochen saurer Speck- und Zwiebelsaucen und dergl. Es ist hierzu ohnehin eine kleine tiefe Pfanne passender. Man thut wohl, die Pfanne nach jedem Gebrauch mit Zeitungspapier gut zu reinigen, wo es dann bei vorkommenden Fällen nur des Auswischens mit einem Stückchen Papier bedarf. Geschieht dies nicht, so muß dieselbe jedenfalls erst auf's Feuer gestellt, mit Salz trocken ausgescheuert und gut nachgerieben werden. Das Auswaschen der Pfanne ist dem Loslassen der Kuchen gar zu hinderlich, auch erfordern dieselben dann viel mehr Fett.

Einrühren. Das Einrühren mit warmer — statt kalter — Milch und tüchtiges Schlagen der Masse, bevor die ganze Quantität Milch hinzugegeben wird, verfeinert sie ganz ungemein. Ob es vorzuziehen ist, das Eiweiß zu Schaum zu schlagen, hängt einzig und allein vom Geschmack ab. Geschieht es, so werden die Kuchen sehr locker und weich, auch kann hierbei eher ein Ei gespart werden; beim Anwenden der ganzen Eier aber lassen sich die Kuchen besser inwendig milde, übrigens kroß backen.

Geeignetes Feuer zum Backen. Zum Backen der Pfannkuchen gehört ein weder zu schwaches noch zu starkes Feuer.

Passendes Backfett. Ein gutes Backfett besteht aus halb Butter halb gutem Schweineschmalz oder langsam ausgebratenem Speck. Auch kann eine Seite des Kuchens mit Schmalz, die andere mit Butter

gebacken werden. Wünscht man ohne weiteres Butter zu gebrauchen, so wird eine gute Hausfrau Topfbutter der frischen vorziehen, weil von letzterer gar zu viel erforderlich sein würde.

Um die Pfannkuchen gut und kroß zu backen, thue man nicht gar zu wenig Backfett in die Pfanne, lasse es nicht braun werden, nicht einmal zu stark erhitzen, gebe den Teig hinein und drehe die Pfanne so, daß derselbe sich überall gleichmäßig verteilt, man durchsteche denselben fortwährend mit dem Messer, namentlich am Rande der Pfanne, damit er in der Pfanne nicht ungar bleibt und so lange, bis kein flüssiger Teig sich mehr auf der Oberfläche befindet. Man dreht die Pfanne sehr aufmerksam, damit er auf jeder Seite braun wird, und schwenkt ihn in derselben, um zu sehen, ob er sich auch gut löst. Sollte er an einer Stelle fest kleben, so schiebt man ein Stückchen Butter darunter und wendet ihn, um ihn auf der andern Seite ebenso zu backen.

2. Plinzen (eine Schüssel allein zu geben und eine Beilage zum Spinat) (Plinzen, a thin Pancake, to go with Spinach). 4 mäßig gehäufte Eßlöffel feines Mehl, 3 Unzen an Gewicht, 4 große oder 5 kleinere Eier, ¼ Quart zusammengesetzt 2 Teile süße Sahne oder Milch und 1 Teil heißes Wasser, 2 Unzen gut gewaschene Korinthen, 2 Eßlöffel geschmolzene Butter, abgeriebene Citronenschale oder Muskatblüte und etwas Salz. Der Teig wird beim Hinzuthun der ganzen Eier nach No. 1 gut geschlagen und 4 Plinzen — dünne Kuchen — daraus gebacken. Dann werden diese zweimal geteilt, mit Zucker und Zimmet bestreut und aufgerollt. — Die Plinzen werden zum Thee und Butterbrod gegeben. Als Mittel- oder Nachgericht kann man sie mit einer rothen oder weißen Weinsauce oder Sauce von Fruchtsaft serviren. Als Beilage zum Spinat lasse man Zucker, Citronenschale und Korinthen weg und rühre feingeschnittenes Schnittlauch durch den Teig.

3. Plinzen von saurer Sahne (Rahm, Flott) (Plinzen of sour Cream). 2 Unzen beste Korn-Stärke, 4 Eier, ½ Quart dicke saure Sahne, Muskatblüte, Zimmet und etwas Salz. Nachdem man die Stärke mit 2 Eßlöffel kaltem Wasser zerrührt hat, wird sie mit Eidottern, Sahne und Gewürz stark geschlagen, dann mische man den steifen Schaum der Eier durch, backe 4 Plinzen, rolle jede auf und gebe sie, mit Zucker und Zimmet bestreut, heiß zur Tafel. Auch sind eingemachte Früchte jeder Art eine angenehme Beilage.

4. Saure Milch-Pfannkuchen (Pancake with Sour Milk). Man mache 2 Tassen saure Milch im Topfe warm, thue 3 Theelöffel Saleratus hinzu und lasse es etwas gähren. Dann werden 2 Tassen Mehl warm gemacht — es muß ziemlich dick sein —, 8 Eier gut geschlagen und hinzugethan, nebst etwas Salz und nun läßt man sie langsam backen.

5. Ohrfeige (Omelet). 4 große frische Eier, 1 gehäufter Eßlöffel Kartoffelmehl oder Stärke, ½ Quart lauwarme Milch mit etwas Wasser vermischt, eine reichliche Messerspitze Muskatblüte oder abgeriebene Citronenschale und etwas Salz, ferner beliebiges Eingemachtes. Das Weiße

der Eier wird von den Dottern sorgfältig getrennt, damit ersteres zu recht festem Schaum geschlagen werden kann, der erst in dem Augenblick durch den zuvor stark geschlagenen Teig gemischt wird, wenn man zu backen anfängt. Das Feuer muß gleichmäßig und sehr schwach, die Pfanne glatt sein. In derselben lasse man wenig Butter zergehen, gebe die Schaummasse hinein, lege einen vorher heiß gemachten blechernen Kuchendeckel darauf und backe die Ohrfeige nur auf einer Seite, ohne die Pfanne zu schütteln, und zwar so lange, etwa 10 Minuten, bis sie oben trocken und die untere Seite gelb geworden ist, während man die Pfanne zuweilen dreht. Darnach bestreiche man dieselbe mit beliebigem Eingemachten, Marmelade oder Gelée, schlage sie zusammen, schiebe sie auf eine längliche Schüssel und streue Zucker und Zimmet darüber. Auch kann man die Ohrfeige inwendig und oben mit Zucker und Zimmet bestreuen und mit einer Wein-, Frucht- oder Rumsauce zur Tafel geben. Sehr angenehm ist dazu ein gutes Compote von frischen Johannisbeeren, welches auch zum Zwischenstreichen angewendet werden kann, und bleibt dann die Sauce weg. — Eine große Messerspitze pulverisirtes Hirschhornsalz mit dem Eiweißschaum durchgemischt bewirkt ein noch stärkeres Aufgehen.

6. Omelette (Eierkuchen) (Omelet, Pancake with Eggs). 8 frische Eier, 1 gehäufter Eßlöffel Stärke oder feinstes Mehl, ¼ Quart warme, mit etwas Wasser vermischte Milch, etwas Muskatblüte und Salz. Dies wird nach No. 1 tüchtig geschlagen, auf schwachem Feuer Butter in der Pfanne zum Stehen gebracht, das Eingerührte hineingegeben und die Flüssigkeit mit dem Löffel untergelassen. Sobald die Omelette oben trocken geworden und sich von der Pfanne gelöst hat — sie muß ganz weich bleiben und wird nicht umgewendet — streue man Zucker und Zimmet darüber und schiebe sie zusammengeschlagen auf eine längliche Schüssel. — Besonders angenehm sind eingemachte Preißelbeeren dazu, auch kann man die Omelette mit Sommerwurst, Rauchfleisch und geräucherter Zunge geben, wo dann beim Einrühren feingehacktes Schnittlauch durchgemischt werden kann; Zucker und Zimmet bleiben weg.

7. Omelette (Omelet). Man nimmt zu 6 Eiern 3 Löffel zerlassene Butter, 2 Tassen Milch und 3 Löffel Mehl.

8. Omelette von Weißbrodschnitten (Omelet from Slices of White Bread). Man rühre eine Omelette, lasse Weißbrodschnitten in kalter Milch weich werden, mache sie in einer Pfanne mit gutem Backfett an beiden Seiten gelb, lege Stückchen Butter dazwischen und gebe die Omelette darüber hin. Durch Hineinstechen mit einem Messer lasse man das Flüssige hineinziehen, schiebe die Omelette, sobald sie sich von der Pfanne löst, auf eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker und Zimmet. Eingemachte Preißelbeeren sind hierzu sehr passend.

9. Speck und Eier (Bacon and Eggs). Man nehme zu jedem Ei einen großen Eßlöffel Milch, einige Körnchen Salz und zerklopfe sie gehörig. Dann schneide man guten Speck von der Größe eines halben Kartenblattes in Scheiben, lasse sie in der Kuchenpfanne an beiden Seiten

etwas gelb werden und gieße die Eiermilch darüber hin. Nachdem die Flüssigkeit durch Hineinstechen mit einem Messer verdampft ist, schiebe man den Kuchen möglichst schnell auf eine bereitstehende Schüssel, damit die Eier recht weich bleiben. Nach Gefallen kann auch feingehacktes Schnittlauch mit den Eiern vermischt werden.

10. Eierpfannkuchen (vorzüglich) (Egg Pancakes). Zu 3 Kuchen: 6 frische Eier, 6 kleine Eßlöffel Mehl, ¼ Quart Milch, stark ½ Quart saure Sahne, etwas Salz. Mehl, Sahne, Eidotter und Salz werden gerührt, dann wird die Milch hinzu gegeben und kurz vor dem Backen das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt. — Werden die Kuchen mit Butter gebacken, so nehme man weniger Salz und richte sich übrigens nach No. 1.

11. Gewöhnliche Schaumpfannkuchen (Plain Foam Pancakes). Von 5 Eiern das Gelbe, 1 gehäufter Eßlöffel voll Mehl, 1 Obertasse gute frische Milch, Salz und das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und übrigens verfahren wie beim vorhergehenden Rezept.

12. Feinerer Schaumpfannkuchen (An other Style). Hierzu nimmt man 4—6 Eßlöffel steifen sauren Rahm, etwas feines Mehl, so daß die Masse zusammenhält, 6—7 Eigelb, Salz und das zu Schnee geschlagene Eiweiß, backt dies in heißer Butter und in der Pfanne auf der einen Seite gelb, wendet es um und läßt es nochmals backen. Es sind hierzu Preißelbeeren zu empfehlen.

13. Pfannkuchen von Stärke (Pancakes of Corn Starch). Zu einem Kuchen 4 frische Eier, 2 Unzen Stärke, ¼ Quart warmgemachte Milch, dazu ¼ Wasser und etwas Salz. Eidotter, Stärke, Milch und Salz werden tüchtig geschlagen, mit dem steifen Schaum der Eier vermischt, nach No. 1 in Butter, welche abgeklärt ist, gebacken. — Bestreut man die feineren Pfannkuchen in der Minute, wo man sie umwenden will, mit gestoßenem Zwieback, so gewinnen sie an Ansehen und Geschmack.

14. Pfannkuchen von feinem Mehl, auch zu gutem Obstpfannkuchen passend (Pancake of fine Flour, to be served with Fruit). 4 Eier, 3 Eßlöffel feines Mehl, ¼ Quart Milch mit etwas Wasser vermischt und etwas Salz. Dies wird beim Hinzuthun der ganzen Eier nach No. 1 gerührt und gebacken. Zu Obstpfannkuchen mische man etwas Zimmet oder Muskatblüte durch den Teig.

15. Pfannkuchen (Plain Pancake). 2 Eßlöffel Mehl und so viel Milch, daß es ein dicklicher Teig wird. Dieses wird gut zusammen gerührt und dann 2—3 Eier hinzugefügt, und nur gerade hindurchgerührt, auch etwas Salz. Diese Masse gibt 4 Pfannkuchen. Man setzt eine Pfanne auf mit sehr viel Fett, je mehr desto besser, denn die Pfannkuchen werden dann lockerer. Wenn es heiß ist, thut man etwas Teig hinein, streicht ihn auseinander und muß dann sehr vorsichtig sein, daß er nicht anbrennt. Ist die eine Seite braun, dreht man ihn um und läßt die

andere Seite braun backen. In dem Fett kann man, wenn man es richtig anfängt, 6—9 Pfannkuchen backen. — Die Pfannkuchen werden mit Zucker und Citronensaft gegessen; sie müssen sofort gegessen werden, wenn fertig.

16. Feine Mehlpfannkuchen mit Schnittlauch (Fine Flour Pancake with Chives). 9 Eßlöffel Mehl, 9 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, Salz, Schnittlauch feingeschnitten, Milch oder Wasser, nach Gutdünken. Mit Butter oder Schmalz gebacken.

17. Schiebpfannkuchen (Very good Pancake). 4 Eier und etwas Salz schlägt man tüchtig mit einem Schaumbesen. Dann läßt man Butter in einer ziemlich großen Pfanne zergehen und braun werden, gießt die Eier hinein und schiebt sie fortwährend mit zwei Löffeln nach der Mitte der Pfanne. Ist keine Butter mehr in der Pfanne, thut man noch etwas hinein, und ist der Pfannkuchen dunkelgelb von unten, dreht man ihn herum, immer mehr Butter nehmend, wenn dieselbe alle ist.

18. Rahm-Pfannkuchen (Cream Pancakes). In das Gelbe von 2 Eiern rührt man ½ Pint Rahm und 2 Unzen Zucker. Dann wird eine Pfannkuchenpfanne mit Schmalz ausgestrichen, und wenn sie auf dem Ofen recht heiß geworden ist, gibt man 3 oder 4 Löffel voll von der Mischung, einen nach dem andern hinein, so daß recht dünne kleine Kuchen daraus werden, die, wenn an beiden Seiten gebräunt, mit Zucker recht heiß aufgetragen werden.

19. Gewöhnlicher Pfannkuchen (Plain Pancake). Zu einer mittelmäßig großen Pfanne: 3 Unzen Mehl, 3 Eier, ¼ Quart Milch und etwas Salz. Wünscht man jedoch nur 2 Eier anzuwenden, so muß etwas weniger Milch genommen werden. Zu einer größeren Pfanne kann man ¼ Pfund Mehl, 3 Eier und knapp ½ Quart Milch mit Wasser vermischt rechnen. Der Teig werde nach No. 1 gerührt und gebacken.

20. Johannisbeerkuchen (vorzüglich) (Pancake with Currants). Hierzu ein guter Pfannkuchenteig nach No. 14 mit etwas Zucker und Gewürz, 1 kleiner Suppenteller recht reife Johannisbeeren, ¼ Pfund geriebener Zucker, ¼ Pfund gestoßener Zwieback. Man lasse die Butter in der Pfanne recht heiß werden, gebe den Teig hinein, lege die Johannisbeeren darauf und bestreue sie vor dem Umwenden mit dem Zwieback. Der Kuchen wird, nachdem er auf beiden Seiten gehörig gebacken, auf der Schüssel mit dem bemerkten Zucker bestreut.

21. Kuchen von sauren Kirschen (Pancake with sour Cherries). Man richte sich nach vorhergehender Vorschrift.

22. Aepfelpfannkuchen (Apple Pancake). 2 Suppenteller voll kleingeschnittener Aepfel werden mit Zucker, Citronenschale und so viel Wein langsam weich gekocht, daß keine Flüssigkeit darunter bleibt. Dann schlage man 6 Eidotter mit ¾ Quart dicker saurer Sahne, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, etwas Salz und Zimmet, mische das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch und backe hiervon 2 Kuchen zugedeckt auf einer Seite blaßgelb. Nachdem der zweite fertig ist, streiche man die Aepfel gleichmäßig

darauf, bedecke sie mit der ungebackenen Seite des ersten Kuchens, lasse denselben auf beiden Seiten noch etwas nachbacken und gebe ihn mit Zucker bestreut sogleich zur Tafel.

23. Aepfelpfannkuchen (Apple Pancake). 12 große säuerliche Aepfel, ¼ Pfund Butter, 12 kleine Zwiebäcke, Milch zum Einweichen derselben, 6 Eier, ¼ Pfund Korinthen, 2 Eßlöffel Zucker, Citronenschale oder Zimmet. Die Aepfel werden geschält, in 8 Teile geschnitten und auf gelindem Feuer in der Butter mürbe geschmort. Dann gießt man zu den gestoßenen Zwiebäcken so viel gute Milch, daß sie darin weichen können, schlägt 4 Eiweiß zu Schaum, rührt das Bemerkte zur Zwiebackmasse, fügt zuletzt die Aepfel und darnach den Schaum hinzu. Auch kann man mit den Aepfeln 2 Eßlöffel Rum durchrühren. Der Kuchen wird auf langsamem Feuer gebacken.

24. Kleine Aepfelkuchen (Small Apple Pancakes). Man schäle große gute Aepfel, schneide sie in fingerdicke Scheiben, das Kerngehäuse heraus. Dann lasse man sie mit etwas Arrak und Zucker durchziehen, oder man gebe folgendem Teig von ½ Quart guter Milch, ¼ Pfund feinem Mehl, 4 Eidottern und etwas Salz, eine Beimischung von etwas Muskatblüte oder Zimmet. Dies wird tüchtig geschlagen und erst, wann zu backen angefangen wird, mit dem steifen Eiweißschaum vermischt. Vorher werden die Aepfelscheiben auf schwachem Feuer in einer zugedeckten Kuchenpfanne weichgedämpft (doch dürfen sie nicht im geringsten zerbröckeln), in dem dicken schäumigen Teig umgedreht und in offener Kuchenpfanne, worin Butter recht heiß gemacht, auf beiden Seiten schön gelb gebacken. — Auch können die gedämpften Aepfelscheiben in eine Hefen-Klare getunkt und gebacken werden.

25. Kuchen von Weißbrod und Aepfeln (Pancake of Whitebread and Apples). Es werden frische Weißbrodschnitten in kalter Milch, womöglich mit 1—2 Eiern eingeweicht, in Butter auf beiden Seiten blaßgelb gemacht, so daß sie inwendig weich bleiben. Dann werden sie in der Pfanne, indem diese vom Feuer genommen wird, mit dickem Aepfelmus, welches mit Korinthen gut gekocht ist, dick bestrichen und mit Teig, welcher zu Apfelkuchen No. 24 bemerkt worden, bedeckt. Vor dem Umwenden wird der Kuchen mit gestoßenem Zwieback bestreut und auf beiden Seiten recht kroß und gelbbraun gebacken. Man kann auch statt des angegebenen Teiges 4 zerschlagene Eier und ¼ Quart Milch gleichmäßig darüber gießen. Sobald keine Flüssigkeit mehr zu sehen ist — die Eier müssen recht weich bleiben — wird der Kuchen, ohne ihn zu wenden, auf eine Schüssel geschoben und mit Zucker bestreut.

26. Zwetschenpfannkuchen (Pancake with Prunes). Man nehme einen beliebigen Teig No. 17 oder 18. Dann gebe man etwa ⅓ davon in eine mit Butter heiß gemachte Pfanne, lege die abgeriebenen und entsteinten Zwetschen, nachdem der Teig ziemlich gebunden ist, eine neben die andere, die offene Seite nach unten, hinein, verteile den übrigen Teig darüber und backe den Kuchen, nachdem die Flüssigkeit eingezogen, bis zum

Umwenden zugedeckt, auf mäßigem Feuer so lange, bis die Zwetschen weich geworden sind und der Kuchen eine gelbbraune Farbe erhalten hat. Man bestreue ihn mit Zucker und Zimmet und gebe ihn warm zur Tafel.

27. **Pfannkuchen von Heidelbeeren (Wald- oder Blaubeeren)** (Pancake with Huckleberries). Derselbe wird wie Zwetschenpfannkuchen gebacken, oder es wird nach dem Umwenden des Kuchens die gebackene Seite dick mit Heidelbeeren, die mit geriebenem Zwieback bestreut sind, belegt, zugedeckt, bis die untere Seite gebacken ist, worauf die Beeren weich sein werden. Der Kuchen wird auf der Schüssel mit Zucker bestreut.

28. **Kirschenpfannkuchen** (Pancake with Cherries). Man backe ihn wie Zwetschenpfannkuchen und nehme die Kirschen nach Belieben mit oder ohne Steine.

29. **Semmel- oder Weißbrodkuchen** (Pancake of Wheat Bread). 1¾ Pfund feines 2 Tage altes Weißbrod, etwa ½ Quart Milch zum Einweichen, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Korinthen, ¼ Pfund gestoßene Mandeln, 6 Eier, 1 Theelöffel Zimmet oder etwas Citronenschale. Die Rinde wird vom Weißbrod abgeschnitten, geröstet und feingestoßen, das Brod in Stücke gebrochen, in kalter Milch eingeweicht. Dann reibe man die Butter zu Sahne, rühre die Eidotter eins nach dem andern und Zucker hinzu, sowie auch das geriebene Brod, die vorher gewaschenen Korinthen, Mandeln und Gewürz und mische, wenn der Teig stark gerührt worden ist, kurz vor dem Backen den Eiweißschaum durch. Unterdeß wird eine gewöhnliche recht saubere Kuchenpfanne mit Butter bestrichen, mit der Hälfte der feingestoßenen Rinde bestreut, das Eingerührte hineingegeben, glatt gestrichen und ganz langsam bis zum Umwenden zugedeckt, gelb gebacken, wobei nicht geschüttelt werden darf. Dann wird die übrige gestoßene Rinde über den Kuchen gestreut und solcher bei einmaligem Umwenden auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken und mit Zucker bestreut.

30. **Brodpfannkuchen** (Pancake of Rye Bread). Einen halben Laib Schwarzbrod läßt man 6—8 Stunden in Wasser weichen und drückt ihn dann aus. Zu dem ausgedrückten Brod fügt man kleingeschnittene in Butter gedämpfte Zwiebeln, kleine Würfelchen Speck, Salz und einige Eier hinzu. Diese Masse gibt ungefähr 3 Pfannkuchen. Man läßt Butter in einer Pfanne braun werden, thut ungefähr ½ Zoll hoch von dem Teig hinein, ist der Pfannkuchen von unten braun, so dreht man ihn herum, indem man ihn auf einen Deckel thut und von da wieder in die Pfanne, in der man hat Butter braun werden lassen, gleiten läßt, und kocht ihn gar. Diese Pfannkuchen schmecken wie Speckkuchen.

31. **Aepfelpfannkuchen** (Applepancake). Dazu gehört: 5 Eßlöffel Mehl, 1 Ei, 1 Tasse Milch, etwas Zimmet und Zucker nach Geschmack, Apfelmus zum Bestreichen.

32. **Pfannkuchen von dickgekochtem Reis** (Pancake with boiled Rice). ½ Pfund abgebrühter, in Milch mit einem Stückchen Butter, einigen Stücken Zimmet und Citronenschale, ¼ Pfund Rosinen (welche etwas später dazu kommen) und etwas Salz, weich und dick gekochter Reis, 4

Eier, 2—3 Eßlöffel Zucker, etwas gestoßener Zwieback oder geriebenes Weißbrod. Der etwas abgekühlte Reis wird mit den Eidottern, dem Zucker und Zwieback durchgerührt, mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt, in einer Kuchenpfanne mit Butter auf nicht starkem Feuer zu einem, oder löffelweise zu kleinen Kuchen gebacken. Etwas geröstete und feingestoßene Weißbrodrinde oder Zwieback in die Pfanne und beim Umwenden auf den Kuchen gestreut, macht ihn ansehnlicher und schmackhafter. Der Kuchen wird mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben. — Bei einem Ueberrest von Reisbrei wird man nach vorstehender Vorschrift leicht das richtige Verhältnis treffen können; hierbei aber ist es besser, Korinthen zu nehmen, da Rosinen im Kuchen nicht weich werden.

33. Pfannkuchen von gekochten übriggebliebenen Nudeln (Pancake of Remnants of boiled Noodles). Zu 2 Pfannkuchen wird ein Suppenteller voll Nudeln, 1 gehäufter Eßlöffel Mehl, 3 Eidotter, 1 Obertasse Milch, etwas Muskatblüte oder Muskatnuß und ein wenig Salz untereinander gemischt und das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgerührt.

34. Saure Milch-Pfannkuchen (Pancake of Sour Milk). Dazu gehören 3 Tassen dicke Milch, 2 Theelöffel Saleratus, 4—5 Eier, Salz, ungefähr 3½ Tassen Mehl. Saleratus wird zuerst in die Milch gethan, dann die Eier, zuletzt das Mehl. Es ist gut, wenn Alles gut warm ist.

35. Kleine Puffertskuchen von Weizenmehl (Small Pufferts-cakes of Wheat Flour). 1 Quart warme Milch, 2 Unzen geschmolzene und abgeklärte Butter, 3—4 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Unze Hefe, 1 Pfund feines erwärmtes Mehl, 4—6 Unzen Korinthen, Zimmet oder Muskatblüte und etwas Salz. Das Mehl wird mit der Milch feingerührt, mit dem Uebrigen vermischt, der Teig tüchtig geschlagen, mit den erwärmten Korinthen vermengt und zum langsamen Aufgehen, zugedeckt, an einen warmen Ort gestellt. Wenn nach Verlauf von 1½—2 Stunden der Teig gut aufgegangen ist, backt man ihn in einer offenen Kuchenpfanne mit Butter, oder Butter und Schmalz zusammen heißgemacht, zu kleinen Kuchen von der Größe einer Untertasse, welche nur einmal umgelegt werden, und zwar dann erst, wenn sie oben ganz trocken geworden sind. Man gibt diese Kuchen in Familie mit einer Tasse Thee. Chokolade empfiehlt sich nicht, weil wenige die Zusammenstellung vertragen.

36. Schnellgemachte Buchweizen-Pfannkuchen (Quickly made Buckwheat Cakes). Dazu gehören 1 Quart Buchweizenmehl, ½ Tasse Mais- oder Weizenmehl, etwas Salz und nach Belieben 2 Eßlöffel Sirup. Hiervon mache man mit kaltem Wasser einen ziemlich dünnen Teig und thue 2 Eßlöffel Backpulver dazu.

37. Pfannkuchen von Buchweizenmehl (Pancake of Buckwheat Flour). Man nehme 2 Pfund Buchweizenmehl — es kann auch 1 Tasse Weizenmehl darunter sein —, ungefähr 3 Pint halb Wasser halb Milch, etwas Salz, 4 Theelöffel Backpulver. Hiervon macht man einen ziemlich dicken Pfannkuchenteig und backt dann mit gutem Fett kleine Pfannkuchen. (Doch darf man von dem Fett nur sehr wenig in die Pfanne thun). Will

man sie mit Hefe machen, was auch geht, so rührt man sie einige Stunden vor dem Backen oder, wenn sie Morgens gegessen werden sollen, wo sie am leichtesten verdaulich sind, Abends vorher an. Sie werden mit Sirup oder mit frischer Butter gegessen.

38. Pfannkuchen von Buchweizenmehl (Pancake of Buckwheat Flour). 2 gestrichene große Obertassen feines Buchweizenmehl, 3 Tassen heißes Wasser, 1 Tasse dicke saure Sahne und Salz. Gut gerührt, und ohne den Teig hinzustellen, sogleich in recht heiß gewordener Butter oder halb Butter, halb Schmalz, gelbbraun gebacken.

39. Puffertskuchen von fein ausgesiebtem Buchweizenmehl (Puffertscake of Buckwheat Flour). Man nehme zu jeder gestrichenen großen Obertasse Mehl eine gleiche Tasse heißes Wasser, einen reichlichen Eßlöffel dicke saure Sahne, in Ermangelung so viel geschmolzene Butter oder Schmalz, ½ Unze Hefe und etwas Salz. Auch kann man Korinthen hinzufügen. Nachdem der Teig angerührt, wird solcher mit einem Löffel stark geschlagen, zum Aufgehen hingestellt und zu großen oder kleinen Kuchen gebacken.

40. Westfälische Reibekuchen, Kartoffel-Pfannkuchen, mit Hefe (Potato Pancake). Man nehme hierzu, so wie auch zu den nachstehenden Vorschriften, recht gute wohlschmeckende, dicke Kartoffeln, wasche sie vor und nach dem Schälen recht sauber und reibe sie roh auf einem Reibeeisen. Zu folgender Vorschrift: 10—12 große Kartoffeln, etwa ½ Quart Milch, ¼ Pfund Weißbrod und 3 kleine Zwiebäcke, 4 Eier, 1 Unze Hefe, 2 Eßlöffel voll dicke saure Sahne und etwas Salz. Der Teig darf nicht dünn sein, damit sich nicht die wässerigen Teile scheiden. Das Geriebene wird 1 Stunde mit kaltem Wasser bedeckt und in einem Tuche ausgepreßt. Dann werden Milch, Weißbrod und Zwieback heiß gemacht, zerrührt, Kartoffeln, Eier, Hefe, Sahne und Salz tüchtig durchgerührt und an einen warmen Ort zum Aufgehen hingestellt. Der Teig muß so lange aufgehen, bis noch einmal so viel entstanden ist, worauf dann mit dem Backen angefangen wird. Das Feuer darf hierbei weder zu stark noch zu schwach sein, weil im ersten Falle die Kuchen nicht gar, im letzteren austrocknen würden. Es gehört zu Reibekuchen überhaupt reichlich Fett; halb abgeklärte Butter, halb Schmalz eignet sich vorzüglich dazu. Es wird dieses in einer Pfannkuchenpfanne recht heiß gemacht und der Teig zu kleinen Kuchen gebacken, welche bis zum Umwenden zugedeckt und gelbbraun gebacken werden.

41. Westfälische Reibekuchen, Kartoffel-Pfannkuchen, mit Hefe (Potato Pancake). ½ Quart rohe geriebene Kartoffeln nach vorhergehender Angabe, doch nicht ausgepreßt, 6 Eier, 3 Eßlöffel dicke saure Sahne, 2 gestrichene Eßlöffel Mehl und etwas Salz. Das Geriebene wird zum Abtröpfeln 5 Minuten auf einen Durchschlag gelegt, dann mit Eidotter, Sahne, Mehl und Salz vermischt und der Eierschaum durchgemengt. Zum Backen kann nach Belieben geschmolzene und vom Bodensatz abgeklärte Butter, Schweineschmalz oder langsam ausgebratener Speck genommen werden; indeß ist eine Mischung von Butter und Schmalz besonders zu empfehlen.

Jedenfalls muß das Fett bereit stehen, wenn die Kuchen eingerührt sind, damit man nicht genötigt wäre, den Teig hinzustellen. Die Masse wird löffelweise in die mit reichlich heißem Fett versehene Pfanne gegeben und offen während weniger Minuten dunkelgelb gebacken, wobei die Kuchen mit dem Messer einmal umgewendet und, nachdem die ersten herausgenommen, bei Hinzuthun von Fett andere hineingelegt werden. — Alle Reibepfannkuchen gewinnen dadurch sehr an Geschmack, daß sie nach dem Reiben der Kartoffeln so rasch als möglich gebacken werden.

42. Westfälische Reibekuchen, Kartoffel-Pannkuchen, wohlfeil, locker und schmackhaft, welche Mittags zurückgesetzt werden können (Potato Pancake). Man nehme einen etwas gehäuften Suppenteller nach No. 40 roh geriebene Kartoffeln, gebe dazu eine etwas gehäufte Untertasse gekochte, ganz kalte geriebene Kartoffeln, 1 Ei und Salz, rühre solches gut unter einander und backe in reinschmeckendem, heiß gemachtem Schmalz rasch kleine Kuchen davon in offener Pfanne. Es werden von bemerkter Masse 7 Stück. Es kann Aepfelmus dazu gegeben werden.

43. Kartoffel-Pfannkuchen (Potato Pancake). Man nimmt dazu 4 Tassen kalte geriebene Kartoffeln, 2 Tassen Mehl, 2 Pint Wasser, 2 Pint Milch, 5 Eier und etwas Salz.

44. Kartoffel-Pfannkuchen (Potato Pancake). Rohe Kartoffeln werden gerieben, sind sie zu wässerig, so schöpft man einige Löffel Wasser davon ab, dann fügt man etwas sauren Rahm, Salz und 1 Ei hinzu und backt sie mit Schmalz.

45. Roggenmehl-Pfannkuchen (Pancake of Rye Flour). Man mache von Roggenmehl und saurer Milch einen Pfannkuchenteig, thue etwas Salz und ein wenig Soda hinein und backe sie in einer Pfanne, worin etwas Fett heiß gemacht ist.

46. Maismehl-Pfannkuchen (Cornmeal Cakes). Man nehme dazu 1 Pint Maismehl, 2 Eßlöffel geschmolzene Butter, 1 Theelöffel Salz, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, soviel saure Milch, daß der Teig die rechte Dicke erhält, und etwas Saleratus. Sollte zu viel Saleratus hineingerathen sein, so gieße man ein paar Tropfen Essig dazu.

47. Maismehl-Pfannkuchen auf andere Art (Cornmeal Cakes, an other Style). Man nimmt 1 Pint Maismehl und 2 Eßlöffel Weizenmehl in eine tiefe Schüssel, gibt 1 Theelöffel Salz dazu, schlägt 2 Eier hinein und rührt sie in das Mehl, gießt dann lauwarme Milch dazu, bis der Teig die nötige Dicke hat, und mischt noch einen Eßlöffel voll Schweineschmalz hinein. Wenn der Teig eine halbe Stunde an einem warmen Ort gestanden, ist er gut zum Backen.

48. Cornmeal Griddle-Cakes. Man weiche ¾ Pint Kornmehl über Nacht in 3 Tassen saure Milch und 1 Tasse sauren Rahm. Morgens rühre man noch 1 Pint Weizenmehl, 2 Eier und ein wenig Salz dazu und so viel Backsoda, daß es nicht mehr sauer schmeckt. Hiervon backt man in halb Fett, halb Butter kleine Pfannkuchen.

49. Johnny-Cakes. Man schüttet kochendes Wasser zum Anfeuchten über ½ Pint Maismehl (das südliche weiße Mehl ist am besten), gibt 1 Eßlöffel Weizenmehl, 1 Theelöffel Backsoda und 1 Ei dazu, verdünnt dies mit kalter Milch oder kaltem Wasser und fügt dann noch 1 Eßlöffel Zucker oder Sirup hinzu. Kleine Pfannkuchen werden davon auf dem Ofen gebacken.

50. Pfannkuchen von unreifen Maiskörnern (Green Corn Fritters). Ein Dutzend Kornähren werden, nachdem Hülsen und seidige Fäden davon entfernt sind, auf einer Reibe abgerieben; die Körner müssen noch milchig sein. Darauf gibt man 1 Eßlöffel Butter, 4 gut verschlagene Eier, ½ Pint Milch, 1 Eßlöffel Weizenmehl, etwas Salz und Pfeffer dazu, verarbeitet Alles gut miteinander und backt kleine Kuchen davon in einer Pfanne auf dem Ofen, wie andere Pfannkuchen gebacken werden.

51. Arme Ritter (Fried Slices of Bread). Man nehme dazu am besten frisches Weißbrod, schneide die Rinde ab, das Brod in fingerdicke Scheiben. Dann schlage man zu ½ Quart warm gemachter Milch 3 ganze Eier, etwas Muskatblüte oder Zimmet, 1 Eßlöffel Zucker und mache die Schnitten darin weich. Unterdeß röste und stoße man die Rinde, tunke die Schnitten in geschlagenes Ei, drücke beide Seiten in die Rinde, backe sie in heiß gemachter Butter von außen kroß, inwendig weich und richte sie mit Zucker bestreut zum Compote an.

52. Arme Ritter schnell und gut zu backen (Fried Slices of Bread, quickly made). Es eignen sich hierzu am besten große doppelte Zwiebäcke, welche nur einmal im Ofen gewesen sind, oder auch Semmel. Von ersteren nehme man zu 6 Stück, an Gewicht 19 Unzen, 1 Quart Milch und 6 Eier. Die Zwiebäcke werden gespalten, die Milch wird mit etwas Muskatblüte, Citronenschale oder Zimmet und wenig Salz eben aufgekocht und mit einem Löffel darüber verteilt, wobei man bald nachher die untersten weichen Schnitten nach oben legt. Unterdeß schlägt man die Eier, legt die Schnitten nach beiden Seiten hinein, daß die Eier gut einziehen, und backt sie in heißer Butter mit Schmalz vermischt dunkelgelb. Man bestreut sie stark mit Zucker und gibt sie womöglich mit frischem Compote recht heiß zur Tafel.

53. Karthäuserklöße (Karthusian Dumplings). Milchbrödchen werden auf einer Reibe abgerieben und halb durchgeschnitten. Zu 3 Milchbrödchen nehme man 3 Obertassen Milch, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker und etwas Citronenschale, Muskatblüte oder Zimmet, klopfe es untereinander, gieße es über die Brödchen und lasse sie 2—3 Stunden darin weichen. Nachdem sie durch und durch weich geworden, bestreue man sie mit der abgeriebenen Rinde und backe sie in reichlich heißer Butter dunkelgelb. Man richte die Klöße zu Compote jeder Art an oder gebe eine beliebige Wein- oder Fruchtsauce dazu.

54. Reisbirnen (ostfriesisch) (Rice Rolls). Man kocht ½ Pfund Reis, nachdem derselbe gut abgebrüht, mit Milch weich und recht steif, gibt

dann ein Ei dick Butter, Zucker und abgeriebene Citronenschale nach Geschmack hinzu. Nach dem Erkalten der Masse formt man längliche Klöße daraus, die man in Ei und Zwieback umwendet und in der Butter hellbraun backt. Man gibt eine Vanille-, Wein- oder Fruchtsauce dazu.

55. **Welschkornmehlbrei** (Fried Cornmeal Mush). Man setze frisches Wasser in einem Kessel aufs Feuer zum Kochen, thue Salz hinein. Wenn es kocht, rühre eine Handvoll Welschkornmehl nach der andern in das kochende Wasser, bis es dick genug ist, und lasse es unter beständigem Rühren gar kochen. Dies ist sehr angenehm in Scheiben geschnitten und gebacken. Zu diesem Zwecke schütte man das Gekochte in eine irdene Schüssel und lasse es völlig erkalten, schneide fingerdicke Scheiben davon, drehe sie in zerklopftem Ei um und backe sie in Fett, oder halb Fett, halb Butter, schön gelb. Gut zum Frühstück oder Abendbrod.

X. Eier-, Milch-, Mehl-, Reis- und Maisspeisen.

(Dishes of Eggs, Milk, Flour, Rice and Corn Meal.)

---

1. Eier zu kochen.

(To boil Eggs.)

Um die Eier genau nach Wunsch zu kochen, darf man dieselben nicht eher in's Wasser legen, bis es stark kocht. Weiche Eier erfordern zum Kochen 3—3½ Minuten, wenn die Dotter etwas dicklicher sein sollen, 4 Minuten; Eier zum Butterbrod oder zum Garnieren der Gemüse, wozu man das Weiße fest, das Gelbe noch etwas weich nimmt, 4½—5 Minuten.

Beim Kochen mehrerer Eier ist ein Eiernetz, von Bindfaden filirt, zweckmäßig und bequem, indem darin die Eier zugleich hineingegeben und herausgenommen werden können.

Will man die Eier abschälen und zum Garnieren von Gemüse gebrauchen, so werden sie sogleich in kaltes Wasser gelegt, nach dem Abkühlen behutsam die Schale entfernt und in gesalzenem Wasser wieder erwärmt.

Ein neues Verfahren Eier zu kochen, hierzulande häufig angewandt, gründet sich auf folgende Ansichten, die man auch als erprobt gelten lassen kann: Ein Ei sollte nicht wirklich gekocht, sondern nur in kochend heißes Wasser gelegt und fest zugedeckt darin auf einer weniger erhitzten Stelle des Ofens 10 Minuten belassen werden. Wenn Eier auch nur ganz kurze Zeit gekocht werden, so verhärtet sich das Weiße, es wird zähe und unverdaulich. Legt man aber Eier in kochendes Wasser und setzt sie dann zurück, selbst länger als 10 Minuten, so gerinnt das Weiße zu einer zarten, pflaumenweichen Masse, die nicht allein leicht verdaulich, sondern auch sehr wohlschmeckend ist.

Eier, die man hartgekocht verwenden will, können 15—20 Minuten stark gekocht werden; das Eigelb wird durch das längere Kochen eher mürber, als wenn es nur 10 Minuten kocht. Man legt die Eier vor dem Abschälen einige Minuten in kaltes Wasser.

2. Sächsische Sol-Eier (Eggs boiled in Brine). Diese werden bekanntlich am wohlschmeckendsten auf den Salinen in einem Netz in natürlicher Sole gekocht; doch kann man sie auch künstlich zubereiten. Wünscht man die Sol-Eier von gelber Farbe, so kocht man sie in Zwiebelwasser, andernfalls in gewöhnlichem Wasser hart, klopft die Schale ringsum klein, ohne sie zu entfernen, und legt die Eier 24 Stunden in Salzwasser, welches so stark sein muß, daß sie darin schwimmen.

3. Rührei (Scrambled Eggs). Von gewöhnlichen, nicht zu kleinen frischen Eiern nehme man zu jedem Ei 1 Eßlöffel Milch (manche ziehen jedoch Wasser vor), wenig Salz und die Hälfte einer kleinen Wallnuß groß Butter. Man zerklopft Eier, Milch und Salz, läßt, am besten in einem irdenen Geschirrchen, die Butter gelb werden, gießt die Eier hinein und rührt sie über nicht zu starkem Feuer langsam bis zum Dickwerden, wobei schon vorher die Pfanne abgenommen und, sobald das Rührei fertig ist, in ein bereitstehendes Schüsselchen gefüllt wird, damit es recht weich bleibe. Beim Rühren darf aber solches nicht breiig gemacht werden, weshalb es gut ist, den Löffel strichweise über den Grund zu ziehen. — Man gibt das Rührei zu Spargel, Sommerwurst, kalter Zunge und Rauchfleisch, zu den drei letzteren kann etwas feingehacktes Schnittlauch mit den geklopften Eiern vermischt werden.

4. Rührei mit Speck (Scrambled Eggs with Bacon). 8 Eier, 4 kleine Löffel voll Mehl, 8 Löffel Milch, etwas Pfeffer und Salz quirlt man gut durcheinander und gibt etwas Schnittlauch dazu; dann schneidet man ein gutes Stück geräucherten Speck in feine Würfel, breitet diese in einer tiefen Pfanne aus, gibt die Masse dazu, zieht sie dann mit einem hölzernen Löffel von allen Seiten recht fest auf dem Boden der Pfanne herum und läßt sie gar, aber nicht zu hart werden.

5 Rührei mit Spargelspitzen (Scrambled Eggs with Asparagus Tips). 24—30 mitteldicke Spargeln schält man gut, schneidet die Köpfe, soweit sie zart sind, etwa 3—4 Zoll ab und in ganz kleine Stücke wie Erbsen groß, kocht sie mit ganz wenig Wasser und frischer Butter 10 Minuten, fügt Salz hinzu und kocht sie noch 5 Minuten, worauf man sie abkühlen läßt; 15 recht frische Eier quirlt man in 15 Kochlöffel voll Milch, zu der man das Salzwasser gibt — Milch und Spargelwasser müssen zusammen 15 Kochlöffel voll sein —, gibt das nötige Salz, 1 Prise weißen Pfeffer dazu, quirlt die Spargel hindurch und bereitet in frischer zerlassener Butter ein weiches Rührei.

6. Spiegel- oder verlorene Eier (Poached Eggs). Eine Handbreit hoch Wasser wird in einem Topf mit Salz gekocht, frische Eier, eins nach dem andern, rasch hineingeschlagen, doch müssen sie nebeneinander liegen können. Sobald das Weiße gut zusammenhält (hart dürfen sie nicht gekocht sein), werden sie herausgenommen und wenn man sie säuerlich wünscht, mit etwas Essig besprengt. Dann schneidet man sie ringsum glatt, streut etwas feingestoßenes Salz darüber und gibt sie, auf Spinat gelegt oder dazu angerichtet, zur Tafel. Auch machen sie, mit einer Sardellen- oder Häringssauce angerichtet und mit geröstetem Brod serviert,

ein Gericht nach der Suppe. So auch machen halb hart gekochte Eier in dicklicher Sauerampfer-Sauce mit in Butter gebratenen Weißbrodschnittchen garniert, eine angenehme Abendspeise. Falls gerade etwas Kalbsbraten vorrätig wäre, so können Stückchen davon zu den Eiern gelegt werden.

7. Verlorene Eier in Milch (Poached Eggs in Milk). Eine Tasse Milch und ½ Tasse Wasser werden ins Kochen gebracht, und dann gibt man nacheinander 6 Eier hinein, die man langsam kochen läßt, bis sich das Weiße gut verdickt hat. Die Eier werden dann auf geröstete Brodschnitten gelegt, und die Brühe wird darüber gegossen. Eine leicht verdauliche Speise, da die Milch den Schwefelgehalt der Eier unschädlich macht.

8. Verlorene Eier mit Rahm (Poached Eggs à la Crême). Man thut 1 Quart heißes Wasser, 1 Eßlöffel voll Salz in eine Kochpfanne, bricht die Eier erst einzeln in eine Untertasse und gibt sie dann ins Wasser, läßt sie 4—5 Minuten leicht kochen, bis das Weiße sich gesetzt hat. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in eine heiße Schüssel. Die Pfanne wird nun ausgeleert, und ½ Tasse Rahm oder gute Milch (wenn Milch, auch noch ein Löffel voll Butter), hineingethan, nebst Pfeffer und Salz nach Geschmack und zum Verdicken ein wenig Maisstärke. Man läßt dies einmal aufkochen und gibt es über die Eier. Besser noch ist es, die Sauce schon bereit zu haben, wenn die Eier gekocht werden, damit man diese dann gleich auftragen kann.

9. Gebackene Spiegel-Eier (Fried Eggs). In einer gescheuerten, recht sauberen Pfanne läßt man Butter heiß werden, schlägt die Eier behutsam hinein, sodaß jedes Ei ganz bleibt, streut etwas feingemachtes Salz darüber und schiebt sie, wenn das Weiße dicklich geworden ist, ohne sie umzuwenden, auf eine Schüssel, schneidet den Rand glatt und richtet sie zum Spinat oder ähnlichen Gemüsen an.

10. Spiegel-Eier mit saurer Sauce (Eggs with Sour Sauce). Man richte eine Schüssel mit gebackenen Spiegel-Eiern an und fülle folgende Sauce darüber: Auf 4 Personen etwa 2 Eier, 1 stark gehäufter Theelöffel Mehl, 1 große Obertasse Wasser, Essig nach Geschmack und so viel Zucker, daß der Essig gemildert wird. Dies alles wird bis zum Aufkochen gerührt, ½ Ei dick Butter durchgemischt, über die heißen Eier angerichtet und die Schüssel einige Minuten zugedeckt auf eine heiße Platte gestellt.

11. Eier mit Senfsauce (Eggs with Mustard Sauce). Frische Eier werden weich gekocht, abgeschält, der Länge nach glatt durchgeschnitten, in eine Schüssel, die offene Seite nach oben, gelegt und mit sehr wenig feingemachtem Salz bestreut. Es wird eine Senfsauce darüber gegeben. — Dies Gericht kann Abends warm als Zwischengericht, auch kalt zum Fleisch und Butterbrod gegeben werden.

12. Auf andere Art für den täglichen Tisch (An other Style). Die Eier werden nach vorstehender Angabe gekocht, durchgeschnitten und recht heiß angerichtet. Dann fülle man eine gewöhnliche Senfsauce kochend heiß darüber und gebe Kartoffeln in der Schale nebst sauren Gurken dazu.

13. Eierkäse (Eggcheese). 10—12 Eier (je nach der Größe) schlägt man gut durcheinander, rührt sie mit 1½ Quart Milch und etwas Salz so lange über schwachem Feuer, bis es gerinnt, zu heiß darf es nicht werden, und gießt es dann zum Ablaufen schnell in die Form, damit die Eier recht weich bleiben. Auch kann man einige Korinthen, welche man vorher in kochendem Wasser hat ausquillen lassen, lagenweise durchstreuen. Hat man indeß etwas längere Zeit bis zum Gebrauch, so wird der Eierkäse jedenfalls milder, wenn man die Eiermilch in einen Steintopf gießt, solchen in kochendes Wasser stellt und dieselbe so lange fortwährend kochen läßt, bis sie gerinnt. Eine angenehme Sauce dazu ist: Sahne von saurer Milch mit Zucker und Zimmet schäumig geschlagen und mit Arrak vermischt. Auch paßt eine kalte Wein- oder Fruchtsauce dazu.

14. Eier-Gelée (Egg Jelly). 1½ Quart Milch, 4 geschlagene Eier und 5 Eidotter, 1 abgeriebene Citrone, Zucker und Zimmet gebe man in eine tiefe Schüssel, setze sie zugedeckt auf kochendes Wasser und lasse sie so lange stehen, bis das Gericht dick geworden ist. Kalt bestreue man es mit Zucker und gebe eingemachte Preißelbeeren dazu.

15. Eierspeise mit Schnittlauch (Eggs with Chives). Man läßt Butter in einer Pfanne zergehen, die auf den Tisch gebracht werden kann, schlägt Eier hinein und thut dann soviel Rahm daran, daß die Eier fast bedeckt sind, Salz nicht zu vergessen, und läßt sie oben auf dem Ofen backen, bis sie gar sind. Streut dann feingeschnittenen Schnittlauch darüber und serviert sie.

16. Eierspeise mit Zwiebeln (Eggs with Onions). Man lasse Butter braun werden, dämpfe Zwiebeln darin, füge etwas Mehl hinzu, Salz, Pfeffer und Bouillon. Dann schlage man die Eier hinein und lasse sie oben auf dem Ofen gar werden.

17. Marinierte Eier (Pickled Eggs). Man kocht 18 frische Eier hart, schält sie und legt sie in einen kleinen Steintopf. Dann kocht man 1 Quart Essig mit ½ Unze Pfeffer, ½ Unze Ingwer und ebenso viel Jamaikapfeffer 10 Minuten und gießt ihn durch ein Sieb auf die Eier. Der Steintopf wird nach dem Erkalten des Essigs mit Pergamentpapier verbunden und die Eier nach 3—4 Wochen als Beilage zum Butterbrod gereicht.

18. Eier in Tomaten-Sauce (Eggs poached in Tomatoes). Man dämpfe eine halbe Kanne Tomaten, oder 6—8 frische, mit einer feingeschnittenen Zwiebel etwa 10 Minuten. Die frischen bedürfen längere Zeit, salze und pfeffere sie gut. Schlage 6 Eier vorsichtig in eine Schüssel, damit sie ganz bleiben, und gebe sie zu den Tomaten. Hebe das Weiße der Eier sorgfältig mit einer Gabel in die Höhe, bis es fest wird, sodann durchsteche man das Gelbe, daß es sich mit den Tomaten und dem Weißen der Eier vermischt. Es muß ziemlich weiß bleiben. Serviere mit gerösteten Weißbrodschnitten.

19. Geschlagene Milch (Whipped Sour Milk). Dick gewordene Milch mit der Sahne wird mit einem Schneebesen ¼ Stunde stark ge-

schlagen, Zucker und Zimmet durchgerührt, in eine tiefe Schüssel gefüllt, mit Zwieback serviert. Man kann auch ein Glas roten Wein mit durchschlagen.

20. Zerrührte Käsemilch (Dickemilch) (Stirred Curdled Milk). Man nimmt dick gewordene Milch ohne Sahne, setzt sie in die Nähe des Feuers, daß sie allmälich von den wässerigen Teilen sich scheide (doch muß sie weich bleiben), läßt sie in einem dazu bestimmten leinenen Beutel ablaufen, reibt sie durch ein blechernes Sieb und rührt dann junge Sahne oder frische Milch mit Zucker und Zimmet durch. In eine tiefe Schüssel gefüllt und glatt gestrichen, bestreut man sie mit Zucker und Zimmet, auch wohl mit gestoßenem Ingwer, oder man gibt etwas saure Sahne, die mit Zucker und Zimmet schäumig geschlagen ist, darüber und die übrige Sahne dazu. Ohne Sahne muß diese Milch nicht zu dick gerührt und Rücksicht darauf genommen werden, daß sie sich nach dem Anrühren, gleich wie Reis nach dem Kochen, bedeutend verdickt. — Viele lieben es, Stippmilch mit Preißelbeeren oder Kirschcompote zu vermischen.

21. Reisbrei (eine kalte und warme Schüssel) (Rice Porridge, to be served warm or cold). Zu ½ Pfund Reis gehören 2¼ Quart mit ⅛ Wasser vermischte Milch. Man brühe den Reis nach I. No. 59 ab, lasse ein Stückchen Butter in einem Topfe, der nicht leicht anbrennt, zergehen, wodurch dieselbe, ohne zu rühren, vor Anbrennen gesichert wird, gieße die Milch hinein und lasse sie zum Kochen kommen. Dann gebe man Reis mit einigen Stückchen gutem Zimmet dazu und lasse ihn gar, aber nicht zu weich und nicht zu dick kochen. Später wird ein Stückchen Zucker und wenig Salz hinzugefügt, der Reis in eine Schüssel gefüllt und mit Zucker bestreut. Wünscht man denselben kalt zu geben, so rechne man beim Kochen darauf, daß er während des Kaltwerdens viel dicker wird. Auch gebe man ihn nicht sogleich in die bestimmte Schüssel, sondern rühre ihn vorher erst durch, ehe man ihn serviert. — Einige Stückchen Zimmet mit dem Reis gekocht gibt demselben einen feineren Geschmack, als wenn der Reis damit bestreut wird. Uebriggebliebenen Reisbrei kann man entweder als Pfannkuchen zubereiten oder auch zum Füllen von Pflanzen (siehe Abtheilung IX.) zweckmäßig verwenden.

22. Reis mit Aepfeln (ein warmes Abendessen) (Rice with Apples for Supper). Man nehme hierzu den besten Reis, brühe ihn gut ab, lasse in einem Topfe einen Stich Butter zergehen, gebe den Reis mit kochendem Wasser, einem Stück Zimmet und etwas Salz hinein und lasse ihn langsam kochen. Wenn er beinahe weich geworden ist, gebe man die Aepfel nebst einem reichlichen Stück Zucker dazu, koche ihn vollends gar, aber nicht zu dick, und rühre ihn vorsichtig durch, damit der Reis ganz bleibe. Auch kann man ein Glas Weißwein durchrühren. Alsdann richte man ihn an und streue Zucker darüber. Zu ¼ Pfund Reis sind 6 mittelmäßig große geschälte und in 8 Teile geschnittene nicht sehr saure Aepfel ein gutes Verhältniß und gibt dies als zweites Gericht eine Portion für 3 Personen. — Man kann die Aepfel auch zu Mus kochen und mit dem Reis vermischen. Wird spät im Frühjahr dies Gericht von Paradies-Aepfeln zubereitet, so lasse man sie zur Hälfte weich kochen und gebe dann erst den abgebrühten Reis hinzu.

23. Reis mit Rosinen (ein leichtes Essen für Genesende) (Rice with Raisins). Ist der Reis abgebrüht, so setze man ihn nach vorhergehender Angabe auf's Feuer und gebe, wenn er ¼ Stunde gekocht hat, ausgesuchte und gewaschene Rosinen dazu und lasse ihn weich werden, aber nicht zerkochen.

24. Reis zu Ragout (Rice with Ragout). Man nimmt zu 2 Schüsseln 1 Pfund Reis, brüht ihn ab und kocht ihn in Bouillon gar, rührt dann ein Glas Madeira und 1 Tasse Sahne, 2 Eidotter, ¼ Pfund Parmesankäse hinzu und legt ihn als Rand um ein angerichtetes Ragout von Geflügel oder Kalbfleisch.

25. Milch-Reis (Milk Rice). Man nehme dazu 2½ Quart Milch, 1½ Quart Wasser, 1 Pint Reis, 1 Stückchen Butter. Der Reis wird gut gewaschen und 1—2 mal mit kochendem Wasser gebrüht, dann mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt. Wenn er gequollen ist, gibt man die Milch dazu, auch ein Stückchen Zimmet und Salz; Zucker nach Belieben. Man muß fleißig rühren, damit er nicht verbrennt. Dann gibt man ihn mit Zucker und Zimmet bestreut zur Tafel.

26. Gute Nudeln (Portion für 8—10 Personen) (Good Noodles for 8—10 Persons). Hierzu gehören 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel Milch und so viel ganz feines Mehl, als Milch und Eier annehmen. Das Mehl gibt man in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt Eier und Milch hinein, rührt solches mit einem Messer zu einem leichten Teig, legt diesen auf einen Tisch und macht ihn mit den Händen, während man immer Mehl unterstreut, zum glatten, ganz festen Teige. Je länger und steifer derselbe verarbeitet ist, desto besser werden die Nudeln. Dann schneidet man ihn in 4 Teile, rollt jedes Stück so dünn wie Papier nach beiden Seiten hin aus und hängt es zum Trocknen auf einen Trockenstock. Ist das vierte Stück ausgerollt, so legt man das erste auf den Tisch, stäubt etwas Mehl darüber, schneidet es kreuzweis durch, legt die Stücke aufeinander, rollt sie lose auf und schneidet sie mit einem Messer in Strohhalm breite Streifen, macht diese auseinander, indem man ein wenig Mehl darüber streut und läßt sie trocknen; doch kann man sie auch sogleich gebrauchen. Man koche die Nudeln in reichlich kochendem Wasser mit Salz weich, etwa ½ Stunde, schütte sie auf einen Durchschlag und gieße kochendes Wasser darüber. Dann richte man sie an und gebe gebraunte Butter, worin man geriebenes Weißbrod oder fein gerollte Crackers geröstet hat, darüber. Will man sie zu Fleischsuppe benutzen, so schneide man sie sehr fein. Kalbsbraten und getrocknete Zwetschen sind eine passende Beilage, doch ist auch ohne weiteres Aepfelmus angenehm dazu.

27. Mittelgrobe Graupen mit Zwetschen (ein Mittag- und Abendgericht) (Barley with Prunes). Man rechne als Gemüse auf 3 Personen ½ Pfund Graupen, setze sie mit einem Stück Butter und wenig Wasser aufs Feuer und koche sie in kurzer Brühe bei öfterem Nachgießen und Durchrühren langsam recht weich und kurz ein und füge etwas Salz hinzu. Unterdeß brühe man ½ Pfund Zwetschen ab, koche sie in reichlichem

Wasser langsam weich, schütte sie mit der Brühe zu den weich gekochten Graupen, rühre dies mit 1—2 Eßlöffel Zucker oder Sirup untereinander und lasse es noch ein wenig kochen. Es wird dies Gericht zwar mit der Gabel gegessen, darf jedoch nicht zu dick gekocht sein. Man gebe kaltes Rauchfleisch oder eingeschnittenen Braten dazu. — Beim Anrichten braune Butter, Zucker und Zimmet darüber gegeben macht das Gericht noch wohlschmeckender. Dann aber kann man beim Kochen Butter und Zucker weglassen.

28. **Auf andere Art** (An other Style). Man koche feine oder auch grobe Graupen nach vorhergehender Vorschrift, doch mit etwas Muskatblüte gewürzt, recht weich und ganz dick und mache eine Milchsauce dazu, wie man sie in XV. findet, und richte getrocknete, gut gekochte Zwetschen mit kurz eingekochter Brühe dazu an.

29. **Ein leichtes Abendessen von Buchweizengrütze** (A light dish of Buckwheatflour). Man läßt Milch kochen, Buchweizengrütze darin ausquellen, gibt etwas Salz hinzu und läßt sie nicht gar zu weich und nicht zu dick kochen. Beim Anrichten gebe man braune Butter und Zucker darüber.

30. **Mehlgräupchen zu kochen** (Noodle Paste chopped fine). Derselbe ebenso fein ausgerollte Teig wie zu Nudeln wird in kleine Würfel geschnitten, die man mit dem Wieg- oder Hackmesser so fein wie Graupen macht. Ist der Teig vorzüglich schön und fest, so kann man ihn auf der Reibe reiben. Diese Mehlgräupchen werden besonders zu Milchsuppen gebraucht.

31. **Maisbrei** (Cornmeal Mush). Derselbe wird wie Maissuppe, doch dicker gekocht; es ist ein nahrhaftes und wohlfeiles Essen.

32. **Italienischer Sterz** (Italian Sterz). Das Maismehl schüttet man in gesalzenes siedendes Wasser in die Mitte des Topfes, ohne zu rühren, sodaß sich ein schwimmender Haufen bildet, den man so lange kochen läßt, bis er niedergesunken ist und das darüber stehende Wasser mehreremal aufgewallt hat. Dann nimmt man das Gefäß vom Feuer, rührt das Ganze zu einem steifen Brei, den man gleich und glatt drückt und wieder aufs Feuer stellt, bis Dampf auszuströmen anfängt. Man kann den Sterz wie Polenta benutzen, gewöhnlich wird er in Scheiben geschnitten und entweder mit heißer brauner Butter übergossen oder in der Pfanne in Butter gebacken.

33. **Hirsebrei** (Mush of Millet Flour). Knapp 4 Unzen Hirse setzt man dreimal mit kaltem Wasser auf, läßt sie kochend heiß werden und gießt sie dann ab. Dann quillt man sie mit knapp ½ Pint Milch und gut ½ Unze Zucker sowie eine Prise Salz langsam dick aus, vermischt sie mit Citronenzucker und einem Theelöffel Rosenwasser, zieht den steifen Schaum eines Eiweiß unter die Hirse, sowie einige gedünstete Apfelschnitte und gibt sie in einem Porzellanförmchen, in dem man sie im Ofen gelb überbacken läßt, zu Tisch.

XI. Gelées und Gefrorenes.

(Aspics, Jellies and Ices.)

---

1. Beschaffenheit der verschiedenen Gallertstoffe zu Gelées, als: Hausenblase, Kalbsfüße, Gelatine und Agar-Agar.

(Quality of Gelatinous Substances.)

Als Bindungsmittel zur Bereitung des Gelées kennen wir bisher die Hausenblase, eine Abkochung von Kalbsfüßen, und die in Paris erfundene Gelatine. In neuester Zeit ist ein neues Bindungsmittel: Agar-Agar bekannt geworden. Es möge hier im Allgemeinen die Rede davon sein, wie der Stand dieser Bindungsmittel gewonnen wird und was beim Umstürzen des Gelées zu beachten ist.

1. Hausenblase. Die Hausenblase liefert den feinsten, klarsten und ansehnlichsten, aber auch den kostspieligsten Gelée. Diejenige, welche als Blätter im Handel vorkommt und die, vor's Licht gehalten, einen bläulichen, perlmutterartigen Schein hat, ist die beste. Die andere Art von Hausenblase ist zusammengerollt und muß, wenn sie gut ist, blätterig sein. Erstere schneidet man in kleine Stücke, letztere wird vorher mit einem Hammer weich und locker geklopft, so daß sie sich zerschneiden läßt. Darnach stellt man die zerschnittene Hausenblase zum Einweichen in einem sehr saubern, engen, irdenen Töpfchen, je nach ihrer Anwendung mit Wein oder Wasser bedeckt, über Nacht hin und Morgens auf schwaches Feuer und läßt sie langsam kochen, bis sie aufgelöst ist, was bis zu ¼ Stunde der Fall sein wird. Wenn sie gut ist, so löst sie sich beinahe ganz auf und sieht wie klares Wasser aus. Man gibt diese Flüssikeit durch ein Mullläppchen und gebraucht sie nach Vorschrift.

Von guter Hausenblase bedarf man zu 2½ Quart Gelée 2½ Unzen, andernfalls ist mehr erforderlich.

2. Kalbsfüße. Stand von Kalbsfüßen. Das Gelée von Kalbsfüßen ist zwar viel umständlicher, als das von Hausenblase, jedoch auch viel billiger herzustellen, zugleich sehr reinschmeckend. Der Stand wird auf folgende Weise gemacht: die Kalbsfüße zu Gelée jeder Art werden abgebrannt, also mit ihrer lederartigen Haut recht sauber gereinigt, gut gewaschen und zum Ausziehen und Weißwerden einige Stun-

den, besser über Nacht in lauwarmes Wasser gelegt. Darnach werden sie wo möglich in einem glasierten, jedenfalls weißkochenden Topfe mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt; sobald es gut kocht und der Schaum entfernt ist, werden sie abgegossen und wieder mit frischem Wasser bedeckt auf ein rasches Feuer gebracht. Man lasse die Füße etwa 3, 4—5 Stunden bei öfterem Umrühren langsam aber ununterbrochen kochen, bis sie zerfallen, nehme sie heraus, gieße etwas Wasser darüber und dieses zu der gut eingekochten Brühe, welche nach dem Abnehmen des Fettes durch ein feines Haarsieb in ein porzellanenes oder irdenes Geschirr gegossen und bis zum nächsten Tage hingestellt wird. Vor dem Gebrauch muß sowohl die obere Fetthaut, als auch der Bodensatz, soweit derselbe unklar ist, abgeschnitten werden.

Zu 2½ Quart Gelée gehören im Winter 6, im Sommer 8 gute Kalbsfüße, von welchen die Brühe bis zu ⅝ Quart eingekocht werden kann. Dieser also bereitete Stand kann zu Wein-, Fleisch- und Fisch-Gelée dienen.

Eine geschickte Gastwirthin bedient sich zum Kochen von Kalbs-Gelée statt der Kalbsfüße abgehauener Beinknochen von rohem Kalbsbraten und behauptet, daß das Gelée von diesen bereitet, viel weniger Umstände erfordere und klarer werde, als die von Kalbsfüßen.

3. Gelatine. Die Gelatine ist in ihrer Anwendung der Hausenblase ähnlich, der Geschmack aber ist weniger rein als jener, obgleich man, wenn sie gut ist, ihr durchaus keinen Nebengeschmack beilegen kann. Die Gelatine hat der raschen und bequemen Anwendung und ihrer Wohlfeilheit wegen eine starke Verbreitung gefunden, so daß sie jetzt überall zu haben ist. Man erhält sie in kleinen Tafeln, worin schrägwinkelige Carrée's gepreßt sind, von gelblich weißer, klarer, sowie auch von schön rother Färbung. Letztere hat zu Wein-Gelées den Vorzug. Je klarer die Farbe, desto besser ist die Gelatine.

Zweck und Vorrichtung der Gelatine. Dieselbe dient nicht nur zu Blanemangers, Fleisch- und Fisch-, sondern auch zu klaren süßen Gelées, sie wird aufgelöst wie folgt: Man zerschneidet sie mit der Scheere in kleine Stücke, setzt diese in einem sauberen Geschirrchen mit kaltem Wasser oder Wein, zu 1 Unze Gelatine eine Obertasse voll, auf eine heiße Platte, wo sie nach Verlauf von ½—1 Stunde völlig aufgelöst ist, und der Schaum sauber abgenommen wird. Falls ein schnellerer Gebrauch erwünscht wäre, setze man sie mit etwas mehr Wasser auf nicht zu starkes Feuer und rühre häufig um, bis sie aufgelöst ist, damit sie nicht am Topfe klebe. Zu klaren Gelées kann man sie klären, wie es bei den Vorschriften bemerkt worden; jedoch ist es eben nicht notwendig. Zu 1¼ Quart Flüssigem nehme man im Winter ⅔ Unzen, im Sommer ¾ Unzen Gelatine. Da es sich indeß erwiesen hat, daß der Gallertstoff von verschiedenem Gehalt ist, so möchte es rathsam sein, zu einem umzustürzenden Gelée vorher eine kleine Probe zu machen, damit man bestimmt wisse, daß es die nötige Konsistenz enthält; jedenfalls aber ist es notwendig, das Gelée, namentlich im Sommer, am vorigen Tage zu bereiten.

Die Gelatine hat indeß, da sie nach und nach aus mehreren Fabriken hervorgegangen ist, sehr an Werth verloren, so daß man sie bekanntlich

selten mehr reinschmeckend findet, ein Beweis, daß sie häufig aus unreinen Teilen besteht. Es wird daher nachstehende Mitteilung willkommen sein.

4. Agar-Agar, ein neueres, viel Gallertstoff enthaltendes Bindungsmittel, besteht in dem Produkt eines ostindischen Seegewächses, und zwar als poröse, federleichte Masse von 1 Fuß breiten und eben so hohen Stangen von gelblichweißer Farbe.

Der Agar-Agar ist der Gelatine, seiner reinlichen und appetitlichen Bestandteile wegen, sehr vorzuziehen; auch ist die Anwendung vorteilhafter, indem die Stange Agar-Agar zu höchstens 10 Cent Ladenpreis zu haben ist.

Zweck und Anwendung des Agar-Agar. Derselbe dient nach gemachten Proben zu Gelées jeder Art: zu Wein-Fruchtsaft, Milch-Chokolade, nicht weniger zu Fisch- und Fleischgelées. Zum Stürzen einer Geléeschüssel nehme man zu einer Stange ¾ Flüssiges, die Auflösung mitgerechnet.

Die Auflösung kann sowohl durch Wasser als Wein stattfinden, durch Wein wird sie indeß rascher erzielt; bei allen mit Milch zusammengesetzten Speisen kann nur von Wasser die Rede sein. Zur Auflösung weiche man den Agar-Agar wenigstens ½ Stunde lang in reichlichem frischen Wasser ein, wodurch nichts von seinem Gehalt verloren geht, selbst nicht, wenn es länger geschehe, spüle und drücke die schwammig gewordene Masse aus, zerpflücke sie in kleine Teilchen und gebe zu jeder Stange entweder ⅝ Quart Wasser oder ¼ Quart leichten Wein, stelle solches in einem Blech- oder irdenen Geschirrchen zugedeckt auf eine heiße Platte und lasse es langsam kochen bis zur gänzlichen Auflösung, welche während oder nach einer halben Stunde erfolgen wird. Dann gebe man solche durch ein Mulltüchelchen, das in den Rezepten Bestimmte hinzu, bringe dies alles in einem glasirten oder irdenen Topf nicht ganz zum Kochen, gieße die Flüssigkeit gleichfalls durch ein Mulltüchelchen in eine mit feinem Oel bestrichene oder nach näherer Bemerkung mit kaltem Wasser umgespülte Porzellanform und stürze das Gelée erst kurz vor dem Gebrauche; Wein-Gelée kann auch umgestürzt gegeben werden; es bedarf dann weniger Konsistenz. Je rascher die Gelées überhaupt erkalten, desto schöner und fester werden sie.

Weingelée kann man ohne weiteres in irgend eine beliebige Form gießen; völlig erkaltet, hält man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, trocknet die Form schnell mit einem Tuche ab und stürzt das Gelée sofort um. Bei Crêmes dasselbe Verfahren. Bei Gelées oder Crêmes, die gestürzt werden sollen, thut man gut, vorher eine kleine Probe zu machen.

2. Ueber Geléeformen, das Ordnen von Fisch, Fleisch, Verzierungen in denselben, und Stürzen der Gelées (The arrangement of various Jellies and Aspics). Die besten Formen sind porzellanene oder irdene, auch sind solche am leichtesten zu reinigen. Zum Lösen der Gelées werde die Form vorsichtig und fein bestrichen und zwar mit Mandelöl oder Provenceöl. Darnach fülle man von saurer Geléebrühe zu Fisch oder Fleisch eine ¼ Zoll hohe Lage hinein, wenn sie steif geworden ist, lege man eine Verzierung: etwa einen Stern oder eine

Guirlande darauf, wozu Petersilie, Citrone, Rotebeete, hartgekochte Eier, eingemachte Gurken und Kapern dienen können. Solche Verzierung bedecke man mit Geléebrühe und lege, nachdem sie fest geworden, das Bestimmte an Fisch oder Fleisch wohl geordnet darauf, gebe nun die übrige Brühe, womit solches bedeckt sein muß, darüber und lasse sie vollständig erkalten. Kann die Form auf Eis gestellt werden, so wird man in eiligen Fällen rascher damit fertig. Zum Stürzen lege man die bestimmte Schüssel genau auf die Form und wende sie recht fest haltend rasch um, putze den Rand sauber und verziere denselben bei saurem Gelée mit krauser Petersilie, bei süßem mit feinen Blümchen. Möchte das Gelée, ganz kalt und fest, sich dennoch nicht leicht stürzen lassen, so lege man ein in heißem Wasser ausgedrücktes Tuch einige Minuten um die Form, oder man halte solche einige Minuten — nicht länger — über kochendes Wasser, wodurch der Inhalt sich lösen wird. Uebrigens ist es zu allen Gelées, welche zum Stürzen bestimmt sind, zu raten, vorab eine Kleinigkeit von der Geléebrühe auf einem flachen Teller erkalten zu lassen, damit bei fehlender Konsistenz ein Zusatz gemacht oder die Brühe durch längeres Kochen noch etwas eingedickt, im entgegengesetzten Falle noch etwas verlängert werden kann.

3. Vom Färben weißer Gelées (Coloring white Jellies). Man kann dem Gelée verschiedene Färbung geben, um es schichtweise anzuwenden, auch eine helle Geléeschüssel mit farbigem Gelée verzieren, was sich sehr hübsch macht. Wünscht man das Gelée schön rot zu haben, so gebe man bei sauren Gelées der Brühe vor dem Filtrieren eine Beimischung von einigen Tropfen Rotebeetenbrühe (Roterüben) oder von frischem Johannisbeersaft. Auch kann mit Zucker eingemachter Fruchtsaft (Fruchtsirup) zum Färben von süßen Gelées und Blancmangers gebraucht werden, ganz besonders ist hierzu der eingekochte Saft der Beeren der Phytolacoa decandra (Altermes) zu empfehlen, wovon einige Tropfen hinreichen, der kalten Speise eine rosa Färbung zu geben. Die Bereitungsweise des Saftes ist im Abschnitt „Einmachen der Früchte" mitgeteilt. Wünscht man zum Verzieren einen Teil des Gelées gelb zu haben, so lasse man einige Teilchen Safran in etwas Wasser ausziehen und nehme von der gelben Brühe so viel als nötig ist zum Färben. Um einen Teil des Gelées zum Verzieren braun zu färben, dient etwas aufgelöste Chokolade. Von der also gefärbten Geléebrühe, welche zum Verzieren bestimmt ist, wird eine dünne Lage in eine vorgerichtete flache Porzellanschüssel gefüllt und zum Kaltwerden hingestellt. Sind für eine große Tafel mehrere Geléeschüsseln bestimmt, so gebe man der einen eine rote, der andern eine helle Färbung und wähle dann zum Verzieren abstechende Farben. Man schneide z. B. dreiwinklige Blättchen von rotem Gelée und ordne sie, die Spitze nach oben, ringsum auf eine helle Geléeschüssel. Zugleich schneide man von dem roten Gelée eine Röse oder eine andere Blume mit Blättern und lege sie auf die Mitte der Schüssel. Auch können schmale Streifen von unten nach oben aufgelegt werden. Auf einer roten Geléeschüssel machen sich weiße und gelbe Verzierungen gut, welche von einer geschickten, etwas geübten Hand sehr hübsch ausgeführt werden können. Auch wird zu süßen Gelées auf No. 23 hingewiesen.

A. Saure Gelées.

(Sour Jellies.)

4. Saures Gelée von Kalbsfüßen für Fisch und Fleisch (Sour Jellies of Meat and Fish). Kein Gericht dient mehr zur Verzierung der Tafel als eine hübsche Geléeschüssel; auch erfordert sie im Verhältnis zu andern Speisen keine großen Kosten und kann bei einiger Uebung nicht mißraten. Zum Kochen der Gelées gehört ein weiß glasierter oder ein irdener Topf. In Eisen gekocht wird das Gelée nicht klar und nimmt durch die Säure einen Eisengeschmack an. Um ein saures Gelée zu bereiten, setze man 4—5 nach No. 1 blanchierte Kalbsfüße und 2—5 Pfund schieres, kein blutiges, sauber gewaschenes Rindfleisch, ein Stück Kalbfleisch, wozu auch Abfall von allerlei frischem Fleisch und Geflügel (doch nichts von irgend einem Kopfe, wodurch das Gelée trübe wird), sowie auch in Würfel geschnittener roher Schinken genommen werden kann, mit kochendem Wasser bedeckt und etwas Salz auf rasches Feuer, schäume es gehörig, gebe hinzu: 2 Theelöffel voll Pfefferkörner, am besten weiße, halb so viel Nelkenpfeffer, 10 Schalotten oder 4 große Zwiebeln, 2 frische Lorbeerblätter, 1 gelbe Wurzel (Möhre) und Petersilienwurzel, ½ Sellerieknolle, die fein abgeschälte Schale nebst Saft einer Citrone und so viel Weinessig, daß die Brühe einen angenehm sauren Geschmack erhält, lasse das Wurzelwerk eine Stunde kochen, das Fleisch darin gar werden und darnach die Füße so lange kochen, bis die Knochen herausfallen. Dann gieße man die bis zu etwa 1¾ Quart eingekochte Brühe nach Nr. 1 durch ein Haarsieb in ein porzellanenes Geschirr, nehme am anderen Tage Fett und Bodensatz davon ab, setze den Stand mit ½ Flasche Wein und dem Saft einer Citrone aufs Feuer und versuche, ob die Brühe noch Salz und Säure bedarf. Nun wird die Geléebrühe auf folgende Weise geklärt. Bevor solche zum Kochen gebracht, schlage man etwa 4 Eiweiß zu flüssigem Schaum, füge die zerdrückten Schalen hinzu, sowie auch nach und nach einige Füllöffel Geléebrühe, welche man mit dem Eiweiß schlage und zu der auf dem Feuer befindlichen Brühe gieße, indem man mittelst eines Löffels unter stetem Hochziehen den Schaum mit derselben verbindet. Alsdann lasse man die Brühe eben aufkochen, setze den Topf auf ein schwächeres Feuer, wo die Hitze nur von einer Seite kommt und lasse das Gelée zugedeckt ¼ Stunde langsam ziehen. Man mache nun die in Nr. 2 angegebene Probe; hat dann das Gelée die gewünschte Konsistenz, so gebe man einige Anrichtelöffel voll von der nicht mehr zu heißen Brühe sammt Eiweiß und den Schalen an einem warmen Orte in einen recht sauberen Geléebeutel (Beutel von Filz) und wiederhole das Aufgießen, während die Brühe warm gehalten werden muß, so lange, bis alle Flüssigkeit in die darunter befindliche Schale getröpfelt ist. Hierbei ist noch zu bemerken, daß das erste und zweite Glas, welches durchgelaufen und stets trübe ist, wieder langsam aufgegossen werden muß. In Erman-

gelung des Filzbeutels ist ein unten spitz zugeschnittener Beutel von dickem weißen Flanell, welcher gut ausgebrüht und wieder getrocknet werden muß, sehr zu empfehlen; die Geléebrühe bleibt darin recht heiß und läuft gut durch. Es müssen an demselben oben einige Oesen von starkem Bande sich befinden, durch welche zum Aufhängen ein Stock geschoben und derselbe querüber auf zwei Stuhllehnen gelegt wird. Sollte auch ein solcher Beutel augenblicklich fehlen, so bediene man sich zur Aushülfe einer Serviette, welche auf einem umgekehrten Stuhle ausgespannt und festgebunden wird. Doch muß man diese vorher in kochendes Wasser legen und ganz fest ausringen, weil das Gelée sehr leicht einen Beigeschmack erhält. Sollte das auf der Serviette Befindliche zuletzt nicht mehr warm sein und also nicht gut durchlaufen, so muß es wieder erwärmt werden. — Zur Bereitung vorstehenden Gelées kann man den Stand auch allein kochen, die Bouillon durch ein Haarsieb fließen lassen, wenn sie sich gesetzt hat, vom Bodensatz abgießen, vom Fett befreien und mit dem gereinigten Stand aufs Feuer bringen.

5. **Saures Gelée von Agar-Agar für Fisch und Fleisch** (Sour Jelly or Aspic from Agar-Agar for Fish and Meat). Hierzu werde ein Stück gutes, schieres Rindfleisch, also ohne Fett, von 2¼—3 Pfund nach dem Abwaschen mit so viel kaltem Wasser nebst dem nötigen Salz, daß es eine kräftige Bouillon wird, in einem glasirten oder irdenen Topfe möglichst rasch zum Kochen gebracht, wodurch klarer ausgeschäumt werden kann. Nach einer halben Stunde Kochens nehme man das Fleisch heraus, spüle den sich angesetzten Schaum davon ab und stelle die Brühe eine Weile zum Klarwerden hin. Nachdem das Unklare sich gesenkt hat, wird dieselbe vorsichtig vom Bodensatz in den ausgewaschenen Topf gegossen, mit dem Rindfleisch wieder auf's Feuer gebracht und hinzugefügt: reichlich eine halbe Sellerieknolle, ein Stück Petersilienwurzel, 4 weiße Zwiebeln, die fein geschälte Schale einer Citrone nebst dem Saft, 2 frische Lorbeerblätter, 2 Theelöffel weiße Pfefferkörner, ½ Theelöffel ganzen Nelkenpfeffer (Pyment) und so viel Weinessig, daß das Gelée einen angenehm sauren Geschmack erhält, gebe auch das vielleicht noch fehlende Salz hinzu. So lasse man die Bouillon gut zugedeckt, ununterbrochen mäßig stark kochen, bis das Fleisch gar, doch nicht zu weich geworden ist. Dann seihe man die auf etwa 1½ Quart eingekochte Kraftbrühe durch ein Mulltuch, stelle dieselbe an einen warmen Ort, damit sie nicht zu rasch erkalte, was andernfalls dem Klarwerden hinderlich sein würde, und gieße die Brühe nach dem Erkalten langsam von dem noch etwas trüben Bodensatz ab. Unterdeß werden zwei Stangen Agar-Agar nach No. 1 dieses Abschnitts mit Wein aufgelöst, durch ein Mulltüchelchen geseiht, mit der Bouillon zum Kochen gebracht und nach No. 2 in die zugerichtete Form über das Bestimmte, sei es Fisch oder Geflügel, gefüllt.

6. **Zubereitung des Fleisches, welches zu einer Geléeschüssel bestimmt ist, als Filet, Geflügel und dergl.** (Preparation of Meat for Aspics). Jedes Fleisch, sei es Filetbraten oder ein anderes Stück, wird gut gewaschen und alles Fett davon geschnitten. Geflügel

kann, mit Ausnahme der Gans, gespickt werden, wobei man den Speck in Salz umdreht und die hervorstehenden Enden des Specks glatt abschneidet; aus dem Puter und der Gans nimmt man die Knochen, worüber eine Anweisung im Abschnitt I. zu finden ist. Dann setze man das Bestimmte mit Wasser und so viel weißem Weinessig, daß es angenehm sauer schmeckt, und dem nötigen Salz in einem weiß glasirten Topfe auf's Feuer, schäume es rein aus, füge von den in No. 1 angegebenen Gewürzen hinzu und lasse das Fleisch in kurzer Brühe, fest zugedeckt, langsam gar werden. Darnach nehme man dasselbe aus der kurz eingekochten Brühe, stelle es zum Erkalten hin und zerlege es in passende Stückchen oder lasse es ungeschnitten. Ersteres ist jedoch vorzuziehen, indem die Schüssel ihr Ansehen behält und weniger Geléebrühe erforderlich ist. Die Brühe füge man entweder zu jener Geléebrühe, wie sie in No. 1 angegeben worden ist, oder man gieße sie durch ein Haarsieb, reinige sie am nächsten Tage von allem Fett und Bodensatz, setze sie mit 2 Pfund Kalbsstand, der aus 4 Kalbsfüßen bereitet ist, oder zu 1⅓ Quart Brühe, 1⅔ Unzen Gelatine oder 1½ Stange Agar-Agar nach No. 1 aufgelöst, auf's Feuer und verfahre weiter nach No. 1.

7. Lachs in Gelée (Salmon in Jelly). Man koche in einem irdenen oder glasirten Topfe Wasser mit weißem Pfeffer, Citronenscheiben ohne Kerne, Zwiebeln, Muskatblüte, etwas Salz, 2—3 Lorbeerblättern und dem nötigen Weinessig eine gute Weile, so daß die Gewürze ausziehen, gebe den eine Stunde vorher etwas eingesalzenen und in Scheiben geschnittenen Lachs hinzu und koche solchen darin gar. Dann wird derselbe herausgenommen, je nach Portionen 2—3 blanchirte Kalbsfüße, kräftige Fleischbrühe nebst einigen gelben Wurzeln und Petersilienwurzeln dazu gethan und solange gekocht, bis das Fleisch von den Knochen fällt. Ist das Gelée wie in No. 1 am nächsten Tage von Fett und Bodensatz befreit, so setze man es, mit Wein, nötigenfalls auch mit Weinessig verdünnt, nebst dem geschlagenen Weißen von 4 Eiern auf's Feuer und verfahre übrigens ganz wie bei No. 4. Statt der Kalbsfüße kann man zu 1⅓ Quart Brühe (siehe No. 1), 1½—1⅔ Unzen Gelatine oder 1½ Stange Agar-Agar nehmen.

8. Aal in Gelée (Eel in Sour Jelly). Zu einer gewöhnlichen Form nehme man 2 große Aale, welche nach gehörigem Reinigen wie Lachs gesalzen und gekocht werden. Im übrigen sei ganz auf No. 2 hingewiesen, indeß können bei Fisch zu der bemerkten Verzierung noch Krebsschwänze gefügt werden.

9. Geléeschüssel von eingesalzener Zunge mit Agar-Agar und Liebig's Fleischextrakt (Salted Tongue in Jelly with Agar-Agar and Liebig's Extract of Beef). Nachdem vorab eine gute Zunge nach Abschnitt IV. No. 33 und 41 eingesalzen und weich gekocht ist, koche man von ½ Pfund schierem Rindfleisch nach No. 5 dieses Abschnitts mit den darin bemerkten Zuthaten 1¼ Quart Bouillon, gieße dieselbe nach Angabe klar vom Boden ab, bringe die nach No. 1 gemachte Auflösung von 2 Stangen Agar-Agar mit der Fleischbrühe zum Kochen, wo solche dann 1½ Quart nicht übersteigen darf, versuche nach Salz und Säure, damit das Gelée den

gewünschten Geschmack erhalte, stelle den Topf vom Feuer und mache die in No. 2 angegebene Probe, so daß man sicher sei, daß das Gelée die nötige Festigkeit erhalten werde. Unterdeß schneide man von der Zunge recht glatte Scheiben in gleichmäßiger Form und entferne den Rand derselben. Besitzt nun die Gelébrühe die nötige Konsistenz, wird noch kochend heiß so viel von Liebig's Fleischextrakt durchgemischt, daß die Brühe einen angenehm kräftigen Geschmack erhält. Dann lasse man eine Lage Gelébrühe in der bestrichenen Form erkalten, ordne die Zungenscheiben darauf, lege zwischendurch und ringsum eine Schnur von Perlenzwiebeln, welche man in etwas Wasser mit reichlich weißem Weinessig und wenig Salz weich gekocht hat, bedecke die Lage mit der übrigen Brühe und verfahre weiter nach No. 2. — Für eine mäßige Schüssel wird die Hälfte der bemerkten Gelébrühe hinreichend sein. Von feiner Cervelatwurst würde auch eine solche Geléeschüssel gemacht werden können.

10. Lammszungen in Gallert (Lambs Tongues in Jelly). Die Lammszungen werden wie Ochsenzungen zubereitet. Jede Zunge sollte in einer besonderen kleinen Form liegen, die etwas weniger als 1 Pint hält. Wenn der Inhalt umgestürzt wird, bildet jede Zunge für sich eine hübsche Schüssel. Die Zungen können vor dem Gebrauch eingesalzen oder auch frisch eingekocht werden.

11. Beef-Royal (Beef Royal). Ein Stück gutes Ochsenfleisch aus der Mitte des Binnerspalts von 8—10 Pfund legt man 8 Tage in Essig, spickt es gehörig und läßt es mit 8 Kalbsfüßen, Lorbeerblättern, Schalotten, einer in Scheiben geschnittenen Citrone, weißem Pfeffer, Salz und 1½—2 Flaschen rotem Wein 3 Stunden fest verschlossen langsam kochen. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gibt etwas braungebrannten Zucker dazu und gießt die Brühe durch ein feines Haarsieb über das Fleisch.

12. Kalbfleisch in Gelée (Veal in Jelly). Man schneide das Vorderteil eines gut gemästeten Kalbes in kleine viereckige Stücke, wasche sie mit heißem Wasser und bringe sie mit 2 blanchierten Kalbsfüßen und Salz zum Kochen, gebe nach dem Abschäumen reichlich Weinessig, Pfefferkörner, ganze Nelken und Nelkenpfeffer, einige Lorbeerblätter, auch, wenn man sie gerade hat, etwas Citronenschale oder einige Stück Muskatblüte hinzu und lasse das Fleisch langsam weich kochen, dann nehme man es heraus, koche die Brühe, wenn sie noch zu reichlich ist, mit den Kalbsfüßen etwas ein, doch nicht länger, bis sie kalt zu Gelée wird, rühre das schäumig geschlagene Weiße einiger Eier durch und lasse die Brühe durch einen Gelébeutel fließen. Das Fleisch wird nun in einige mit Provenceöl bestrichene Geschirre gelegt und die Brühe darüber gegossen. Statt mit Kalbsfüßen kann das Gelée vollkommen so gut mit Agar-Agar (siehe Nr. 1) zubereitet werden. Beim Stürzen wird auf Nr. 2 hingewiesen und die Sauce à la diable dazu gegeben. Zum längeren Erhalten des übrigen Geléefleisches dient, solches kühl und offenstehend aufzubewahren.

13. Kalbfleisch in Gelée à la Küstelberg (angenehm im Sommer) (Veal à la Küstelberg). Man nehme ansehnlich geschnittene

Stückchen Kalbfleisch wie zum Fricassee, lege solche in einen hohen Steintopf, dazwischen Citronenschale und ein wenig Nelkenpfeffer und strene, wenn der Topf gefüllt ist, das nötige Salz darauf, übergieße das Fleisch mit einer Mischung von ¾ braunem Biereſſig, ¼ Wasser und binde den Topf mit einer Blase fest zu. Darauf setze man denselben in ein mit Wasser gefülltes eisernes Gefäß und lasse es drei Stunden kochen. Es müssen sich zwischen dem Fleische viele Knochenstückchen befinden und muß das Ganze nur lose in den Topf gelegt werden, damit sich Gelée bilden kann. Man gebe Sauce à la diable oder Senf mit Zucker dazu. Als Beilagen sind Kopf- und Endiviensalat vorzüglich.

14. Kalbskopf-Sülze (vorzüglich) (Aspic of Calfs Head). Unter den Speisen von Kalbfleisch zu finden.

15. Sülze (Aspic of Veal and Pork). Man nimmt 2 Kalbsbeine oder auch die Beilagen von Kalbsbraten, 1 Pfund Schweinefleisch von der Schulter (mageres) und kocht dieses mit Wasser, Essig, allerlei Gewürz, damit es pikant schmeckt, weich. Alsdann schneide man das erkaltete Fleisch in kleine Stückchen, gießt die Brühe, die sich noch eingekocht hat, durch einen Durchschlag, fügt etwas aufgelösten Gelatine dazu, thut das geschnittene Fleisch in ein Gefäß, schüttet die Brühe darüber und stülpt die Sülze, wenn sie erkaltet und steif geworden ist. Sauce dazu: Ein feingeriebener Zwieback, 1 Theelöffel Salatöl, Essig nach Geschmack, 1 Löffel Zucker, 1 Theelöffel Senf, ein wenig geriebene Citronenschale, gestoßene Wachholderbeeren, etwas Pfeffer, Salz, feingeschnittene Petersilie, Alles durcheinander gerührt und saurer Rahm dazugethan, dann durch ein Sieb gegossen und Kapern hinzugefügt.

16. Schinken in Aspic (Ham in Aspic). Aspic: 8 Theelöffel pulverisirten Gelatine löst man in kaltem Wasser auf und bringt ihn dann langsam mit ½ Pint Weineſſig zum Kochen. Dann thut man 3½ Pint kräftige helle Fleischbrühe, ¼ Knolle Sellerie, 1 Schalotte, 1 Möhre, 2 weiße Pfefferkörner, etwas Citronenschale und Salz dazu, läßt Alles ¾ Stunde kochen, wobei man sorgfältig allen Schaum abhebt und den Aspic durchseiht. Nun nimmt man alles Fett ab, gibt den Aspic in eine reine Casserole, quirlt 1 Eiweiß mit ½ Pint halb Madeira, halb Estragoneſſig dazu, bringt es abermals zum Kochen und seiht den Aspic durch eine Serviette. Eine mit Wasser ausgespülte Form stellt man auf Eis, gießt auf den Boden 1 Zoll hoch von dem Aspic, legt, sobald er erstarrt ist, von dünnen Scheiben, hart gekochte Eier, kleinen halbierten Essiggurken, etwas kleinen Blumenkohlröschen und Kapern einen Stern darauf, übergießt diesen vorsichtig mit Aspic, legt, ist er erstarrt, eine Schicht feine Schinkenscheiben, streut etwas Kapern, darauf und übergießt es mit Aspic, abwechselnd fährt man fort, immer eine Schicht Schinken, eine Schicht Aspic einzufüllen, doch muß letzterer immer vollständig erstarrt sein. — Beim Anrichten taucht man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, stürzt den Aspic und garniert ihn ringsum recht geschmackvoll.

17. Schweinsrippen in Gelée (Pork Ribs in Jelly). Die Bereitung dieser ebenfalls sehr angenehmen Speise findet man in Abtheilung Wurstmachen, Einpökeln.

18. Junge Hähnchen in Gelée (Spring Chicken in Jelly). Sind die Hähnchen, wie es beim Braten bemerkt worden, vorgerichtet, werden die Brustknochen eingedrückt und herausgenommen. Dann werden sie mit etwas Salz eingerieben, in einem irdenen Topfe in gelb gewordener Butter und etwas Wasser zugedeckt, langsam weich und gelblich gedämpft und auf einer Schüssel zum Erkalten hingestellt. Unterdeß läßt man eine nicht zu dünne Lage Geléebrühe nach No. 5 auf einer mit Mandelöl bestrichenen Schüssel kalt werden, deren Größe nach der Schüssel, worauf das Gelée gestürzt wird, gewählt werden muß. Darauf legt man das erkaltete Fleisch und bedeckt solches mit der übrigen ziemlich abgekühlten Geléebrühe. Am nächsten Tage stürzt man das Gelée auf die bestimmte Schüssel und verziert sie nach No. 2.

19. Puter in Gelée (Turkey in Jelly). Hierzu muß der Puter ganz jung sein und muß derselbe wenigstens 2, besser 3 Tage vorher geschlachtet und rein gemacht werden, wie es im Abschnitt I. bemerkt ist. Derselbe kann nach gleichem Abschnitt in Gelée gefüllt werden. Die Zubereitung ist ganz wie die im Vorhergehenden bemerkte.

20. Enten in Gelée (Duck in Jelly). Man brauche dieselben gleichfalls jung, nehme solche, ganz kalt geworden, aus der Serviette, schneide sie in zierliche Scheiben, lege sie kranzförmig auf eine längliche Schüssel, das Gelée ringsum garniert, und gebe die bemerkte Sauce oder die Sauce Remoulade dazu.

21. Gans in Gelée (Goose in Jelly). Die Gans wird nebst 4 Kalbsfüßen in einem weiß kochenden Topf mit Wasser bedeckt und dem nötigen Salz rein abgeschäumt, mit den in No. 2 bemerkten Gewürzen, dem Wurzelwerk und Essig, bei Abnehmen des Fettes gar gekocht und die Brühe nach No. 1 geklärt. Erkaltet löst man mit einem scharfen Messer die Brust vom Knochen, schneidet sie in glatte, zierliche, schräglaufende Stückchen, die Beine durch das obere fleischige Stück in 2 Teile und verfährt mit dem Einlegen in die Form sowie im Uebrigen nach No. 2.

B. Süße, klare Gelées.

(Sweet Jellies.)

Voraus sei hier wiederholt, die Gelées im Sommer wo möglich, wenn sie nicht auf Eis erkalten können, Tags vor dem Gebrauch zu bereiten. Ueber das Färben und Verzieren von Geléeschüsseln ist das Nötige in No. 3 dieses Abschnittes mitgeteilt.

22. Feines Wein-Gelée von Kalbsfüßen (Fine Wine Jelly made of Calfs Feet). Man nimmt zu 3½ Quart Geléebrühe 12 große Kalbsfüße

und kocht von denselben einen Stand, wie das in No. 1 genau angegeben worden. Dann gibt man zu demselben 1¾ Quart Wein, ½ Pfund Zucker, ½ Unze feinen, durchbrochenen Zimmet, den Saft von 12 und die gelbe Schale von 3 Citronen, nebst 6—8 zu flüssigem Schaum geschlagene Eiweiß hinzu und verfährt weiter nach No. 1. Man gibt das Gelée in Gläser oder feine Assietten, oder zum Umstürzen in mit Mandelöl bestrichene Formen.— Für 30—36 Personen. — Man rechnet zu 1 Flasche Wein 3 Kalbsfüße, für Kranke jedoch nur 2, weil das Gelée zarter sein muß. Ueberhaupt müssen alle Gelées nicht zu fest gemacht werden, je leichter, desto feiner; jedoch müssen sie so viel Festigkeit haben, daß sie nicht brechen, falls sie gestürzt werden sollen.

23. **Wein-Gelée von Kalbsfüßen, weniger kostbar** (Wine Jelly of Calfs Feet, plain). Man kocht 9 Kalbsfüße mit Wasser zu 3 Pfund Stand ein (siehe No. 1), gibt am nächsten Tage, wenn Fett und Bodensatz von demselben abgeschnitten ist, 2¼—3 Quart weißen Wein, 18 Unzen Zucker, Schale und Saft von 4 Citronen, ½ Unze feinen ganzen Zimmet hinzu und klärt es mit 6 Eiweiß. Uebrigens wie mitgeteilt worden.

24. **Wein-Gelée** (Wine Jelly). Für 10—12 Personen. Man weiche 1 Box Knox Gelatine in ½ Pint kaltem Wasser 2 Minuten, gebe 1¾ Tasse Zucker dazu und 1 Quart kochendes Wasser; dieses rühre man, bis es aufgelöst ist, dann gebe man noch ¾ Pint Wein und den Saft von 2 großen Citronen dazu. Gieße ihn durch ein Sieb in eine geeignete Form und lasse ihn erkalten.

25. **Wein-Gelée** (Sherry Jelly). 1 Packet Gelatine wird mit 1 Pint kaltem Wasser aufgelöst, dann der Saft einer Citrone, 1½ Pint heißes Wasser, 1½ Pint Sherry und 1 Pfund Zucker hinzugefügt und zusammen aufgekocht, dann durch einen Geléebeutel gegossen.

26. **Wein-Gelée von** Agar-Agar (Wine Jelly of Agar-Agar). ¾ Quart Weißwein, ½ Pfund in kleine Stücke geschlagener Zucker, Saft von 2 saftreichen Citronen, von 1 Citrone die feine gelbe Schale, welche man eine Weile in Wein ausziehen läßt, wo sie dann entfernt wird, und eine Stange Agar-Agar. Nachdem der letztere nach No. 1 aufgelöst, läßt man den Wein, worin der Zucker aufgelöst ist, in einem glasierten oder irdenen Töpfchen zugedeckt heiß werden, mit der Auflösung des Agar-Agar vors Kochen kommen, gießt es durch ein Mulltuch in eine Kristallschüssel und stellt sie an einen kühlen Ort. Wünscht man das Gelée zu stürzen, so nehme man 1½ Stange und verfahre nach No. 2.

27. **Wein-Gelée von** Agar-Agar **in Gläsern zu servieren** (Wine Jelly of Agar-Agar, served in Glasses). Eine Stange Agar-Agar mit ½ Quart Wein nach No. 1 aufgelöst und durch ein Mulltüchelchen geseiht, ¾ Quart leichter Rheinwein, nach Geschmack 3—4 Unzen in kleine Stücke geschlagener Zucker, eine fingerlange Rolle feiner Zimmet, ein gliedlanges Stückchen Vanille und 4 Gewürznelken, nicht mehr. Die Gewürze lasse man vorher in Wein ausziehen, dann den Zucker darin schmelzen, bringe den Wein nebst der Auflösung des Agar-Agar bis vors

Kochen und gieße die Flüssigkeit durch ein Mulltuch (nicht zu heiß) in die bestimmten Gefäße. Wünscht man dieses Gelée zu stürzen, so bedarf es etwas mehr Konsistenz; es würde dann der Wein mit der Auflösung gemessen und im Ganzen ¾ Quart das richtige Maß sein.

28. Frucht-Gelée von eingekochtem Kirsch-, Himbeer- oder Johannisbeer-Sirup mit Agar-Agar zum Stürzen (Jelly of Preserves). Man löse nach No. 1 eine Stange Agar-Agar mit ¾ Quart Wasser auf, seihe solches durch ein Mulltuch und gieße nun so viel leichten Weißwein hinzu, daß mit Zusatz von Fruchtsirup ¾ Quart entstehen. Da wir letzteren von verschiedener Qualität finden, so werde hierbei der Geschmack befragt; die Farbe muß schön rot sein. An Zucker ist bei der Zusammensetzung dieses Rezeptes 2 gehäufte Theelöffel ein angenehmes Verhältnis, indeß würde der Zucker nach der Qualität des Fruchtsaftes eingerichtet werden müssen. Die Geléebrühe wird ganz heiß gemacht, dann durch ein Mulltuch in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt und (siehe No. 2) vor dem Gebrauche gestürzt. Dieses Gelée, ebenso klar und schön als angenehm von Geschmack, ist zugleich zum Verzieren von hellem Gelée zu empfehlen; auch kann von der Geléebrühe eine Kleinigkeit in ausgespülte Eierbecher gegeben und mit den gestürzten kleinen rothen Hügelchen die halbe Geléeschüssel verziert werden.

29. Rotes Wein-Gelée von Gelatine (Red Wine Jelly of Gelatine). 1½ Quart guter weißer Wein, stark ½ Quart starker Thee, ½ Quart Wasser, Saft und abgeriebene Schale von 2 Citronen, stark mit Zucker versüßt, ein Guß Rum, im Winter 3 Unzen, im Sommer 3½ Unzen rote Gelatine. Mit Ausnahme der beiden letzten Teile wird Alles zum Kochen gebracht, dann der Rum und die aufgelöste Gelatine durchgerührt.

30. Citronen-Gelée (Lemon Jelly). (Für 18 Personen.) Stark 1 Quart Milch, 1 Flasche Weißwein, 1¼ Pfund Zucker, Saft von 8 guten Citronen, abgeriebene Schale einer Citrone, 2¼ Unzen rote Gelatine nach No. 1 aufgelöst. Milch und Zucker lasse man kochen, gebe Wein, aufgelöste Gelatine, Citronensaft und Schale hinzu, wo dann die Milch gerinnt, lasse es einmal aufkochen und durch ein Mulltuch in die mit Mandelöl bestrichene Crêmeschüssel fließen.

31. Gelée mit allerlei Früchten (Jelly with different Fruits, Tutti Frutti). Man macht ein Wein- oder Citronen-Gelée süßer als gewöhnlich, gießt dasselbe in eine Assiette, setzt Früchte der mannigfaltigsten Art, als Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren ꝛc. in zierlichster Ordnung hinein und läßt das Gelée fest werden. Auch kann man das Gelée wie gewöhnlich versüßen und die Früchte eine Weile vorher mit Zucker bestreuen. Oder man reibt 1¾ Quart reife Erdbeeren durch ein Sieb, gibt das durchgelaufene und wieder heiß gemachte Citronen-Gelée darauf.

32. Aepfel-Gelée (Apple Jelly). 1½ Pfund vorgerichtete und gewaschene gute saure Aepfel werden mit ½ Quart Wasser in einem irdenen

Geschirr ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerührt und mit ½ Unze roter Gelatine, welche in stark ¼ Quart weißem Wein aufgelöst, warm vermischt. Dann gebe man die Schale einer halben, den Saft von 2 Citronen, 1 Pfund geriebenen Zucker und etwas Arrak hinzu, lasse die Masse unter fortwährendem Rühren warm werden und fülle sie in eine mit Mandelöl bestrichene Form. Das Gelée wird, vollständig erkaltet, vor dem Gebrauch gestürzt und ohne oder nach Belieben mit einer Vanille-Sauce gegeben.

33. Himbeer- oder Stachelbeer-Gelée (Rasberry or Gooseberry Jelly). Auf jeden gehäuften Eßlöffel Himbeer- oder Stachelbeer-Gelée nehme man 2 desgleichen feingeriebenen Zucker und 1 Eiweiß. Solches wird zusammen so lange gerührt, bis es ganz steif ist. Es dient dies zugleich, in Häufchen gesetzt, zum beliebigen Verzieren von Crême, auch zum glatten Ueberstreichen von Schneepfannkuchen.

34. Frucht-Gelée und Zusatz von Stand (Fruit Jelly). Gelées von Johannis- oder Himbeeren, besonders aber von Kirschäpfeln, wie man sie beim Einmachen der Früchte findet, in Glas- oder Porzellanformen aufbewahrt und beim Gebrauch umgestürzt, machen schöne Gelée-Schüsseln. Es wird feines Backwerk dazu gereicht.

35. Bananen in Gelée (Bananas in Jelly). Mit kochendem Wasser macht man 1 Quart recht saure Limonade, wozu nur der Saft der Citronen gebraucht wird; die Hälfte eines kleinen Packets Gelatine wird in einer kleinen Tasse voll kaltem Wasser aufgelöst und dann zu der kochenden Limonade gegeben, und dann wird dies zum Abkühlen bei Seite gesetzt. Von 3 Bananen wird die Schale abgezogen, dann werden sie der Länge nach in Hälften geschnitten, in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form oder Schüssel gelegt und mit der Hälfte des Gelées (oder Gallerts) bedeckt, worauf man die Schüssel auf Eis setzt, bis der Gallert steif wurde. Dann schneidet man noch 3 Bananen in Hälften, legt sie über das Andere und gibt den Rest des Gallerts darüber. Mit Rahm oder weichem Custard zu essen.

36. Ananas-Gelée mit Champagner (Pineapple Jelly with Champagne). Eine reife, gutgeformte Ananas wird rein abgeschält, der Länge nach durchschnitten, und jede Hälfte in messerrückendicke Blättchen geschnitten. Hierauf werden 10—12 Unzen Zucker geklärt, über die Fruchtscheibchen geseiht und zusammen 5 Minuten auf schwachem Feuer gekocht, dann in ein feines Sieb gegossen, damit der Sirup vollständig abfließt. Dazu werden 1½ Unze geklärte Hausenblase oder dementsprechend Gelatine und ½ Flasche Champagner gegossen, durcheinander gerührt und der dritte Teil davon in die in Eis gegrabene Form gefüllt. Wenn dies etwas fest geworden ist, wird der dritte Teil der Ananas-Scheibchen im Kranze darübergelegt, und diese werden dann wieder mit einem Teil des Gelées übergossen. So wird fortgefahren, bis die Frucht in 3 Schichten gelegt und zuletzt mit Gelée übergossen ist. Sobald dieses vollständig fest geworden ist, wird die Form aus dem Eis genommen, ins lauwarme Wasser gestoßen, schnell abgetrocknet und mit einem Glasteller bedeckt, in welchen die Form gestürzt und nach leichtem Rütteln abgehoben wird.

37. Erdbeer-Sulz (Strawberry Jelly with Lemons). Man reibt 1¾ Pfund reife Erdbeeren durch ein Sieb, gibt das Durchgelaufene auf eine ausgespannte Serviette und gießt ein schon durchgelaufenes und wieder heißgemachtes Citronen-Gelée nach No. 30 darauf.

38. Charlotte de Russe. 1 Pint Sahne wird zu Schnee geschlagen, dann in 1 Pint Milch nicht ganz ½ Box Gelatine aufgelöst, etwas Vanille und Zucker nach Belieben hineingethan, auf dem Ofen etwas warmgemacht und, wenn es abgekühlt, die geschlagene Sahne und der Schnee von 4—5 Eiweiß dazugerührt. Endlich wird es in Gläser oder in eine Form gethan, mit Ladyfingern ausgelegt und aufs Eis gesetzt.

39. Charlotte de Russe auf andere Art (An other Style). Man nimmt ½ Pint Milch, ½ Pint Sahne, 4 Eier, etwas Vanille, 2 Löffel Zucker und ½ Unze Hausenblase, rührt es überm Feuer, bis es dick wird; dann nimmt man es vom Feuer, schlägt einen festen Schnee aus 1½ Pint Sahne, thut etwas Rosenwasser dazu, rührt es zu dem andern und schüttet es schließlich in ein Glas, belegt es mit Ladyfingern und stellt es aufs Eis.

C. Gefrorenes oder Eis.

(Ice Creams and Sherbets.)

40. Allgemeine Regeln.

Geräthschaften und Bereitungsweise. Die Geräthschaften dazu sind: ein Eimer und eine Büchse von Zinn oder Blech, die ganz fest verschlossen werden kann; zugleich darf das Eis nicht fehlen, welches man so fein zerschlagen muß, daß die Stückchen nicht größer sind als kleine Haselnüsse. Zuerst schüttet man eine Hand hoch Eis in den Eimer und ein paar Handvoll Salz (es kann Viehsalz sein) darüber; dann setzt man die mit Creme gefüllte Büchse, fest zugemacht, hinein, legt an den Seiten rund herum eine Lage Eis, streut eine Handvoll Salz darüber, stampft es fest und fährt mit dem Eis- und dem Salzstreuen so fort. Dann streut man noch eine Handvoll Salz darüber. Die Büchse muß etwas über den Rand des Eimers herausstehen. Ohne Salz kann kein Gefrornes gemacht werden. So läßt man die Büchse ¼ Stunde im Eise stehen, dreht sie am Henkel einigemal herum, ohne sie zu heben, nimmt den Deckel behutsam ab, rührt mit einem dazu geschnittenen glatten Spatel die Masse durch und macht das, was sich am Boden und an den Seiten angesetzt hat, los, während man mit der andern Hand die Büchse immer so schnell als möglich im Kreise um den Spatel dreht; doch muß man ja vorsichtig dabei sein, daß kein Eis in die Büchse falle. Ist nun die Masse gut gerührt, so macht man die Büchse wieder fest zu und läßt sie nochmals ¼ Stunde ruhig stehen, fängt dann wieder an zu rühren, alles Eisige abzustoßen und mit der Masse zu vereinigen, indem die Büchse immer bewegt werden muß. So fährt man fort, bis die Masse dick geschmeidig wird und sich wie dicke Sahne rühren läßt. Wenn dieselbe zu schnell gefrieren sollte,

muß man sie mit Gewalt losstoßen und zerrühren, jedoch ohne die Büchse zu heben, und langsamer drehen. Wird das Gefrorne zu früh fertig, gießt man 1 Quart kaltes Wasser auf das Eis, damit das in der Büchse Befindliche nicht nachfriere und eisig werde, deckt den Eimer mit einem Tuche zu und läßt die Büchse bis zum Anrichten darin stehen. Dann füllt man das Gefrorne in Gläser und gibt es zum Dessert. Zu Fruchteis wird der Zucker nicht gekocht.

Uebrigens erleichtert sich die Hausfrau die Eisbereitung wesentlich und erspart Zeit und Mühe, wenn sie sich eine der trefflich arbeitenden amerikanischen Eismaschinen anschafft, welche überall in größeren Haushaltungsgeschäften käuflich zu haben sind. Die Patent Freezers sind sämmtlich gut und zweckmäßig.

41. Reiner Eis-Crême (Pure Ice Cream). Der wirklich gute Eis-Crême wird von süßem frischem Rahm in folgendem Verhältniß gemacht: 2 Quart Rahm, 1 Pfund Zucker; dies schlägt man zusammen, gibt Extrakt dazu und läßt es gefrieren. Für den Familiengebrauch nimmt man am Besten einen der neuen Patent Freezers, da sich mit ihnen in kleinen Mengen viel leichter und schneller arbeiten läßt, als wenn nach alter Weise ohne Kurbel gerührt wird. Wenn sonst Alles in Ordnung ist, so sollte mit Hülfe des Freezers das Gefrieren in 8—15 Minuten stattfinden.

42. Vanille-Eis (Vanilla Ice Cream). Man läßt ½ Unze Vanille in etwas Milch langsam auskochen, preßt es durch ein Stückchen Leinwand und rührt hinzu: 16 frische Eidotter, 2¼ Quart gute frische Sahne, ¾ Pfund Zucker und läßt dies unter beständigem Rühren bis vor's Kochen kommen, gießt es schnell in eine bereitstehende tiefe Schüssel und rührt die Masse so lange, bis sie nicht mehr heiß ist, damit sich keine Haut bilde. Ganz kalt geworden, füllt man sie in die Gefrierbüchse und verfährt weiter nach No. 1. Aus dieser Portion bekommt man 30—40 Gläser. Die Vanille kann zweimal gebraucht werden.

43. Vanille-Eis (Vanilla Ice Cream). 1½ Quart süße Sahne, 1 Stange Vanille, ¼ Pfund Zucker, 9 Eidotter. Man läßt dies unter beständigem Rühren bis vor's Kochen kommen und verfährt weiter nach vorhergehender Vorschrift.

44. Ice-Cream. 6 Eier, 8 Unzen Zucker, tüchtig gerührt, werden in 1 Quart Milch gegossen, dann läßt man es kochen, bis es dick wird, und schließlich bringt man es zum Gefrieren.

45. Chokolade-Eis (Chocolate Ice Cream). Zu einer Tasse süßer Milch thut man 4 Unzen geriebene Chokolade und rührt dies dann zu einem Quart süßen dicken Rahm; kein Extrakt, außer Vanilla, wird hierzu gebraucht. Man versüßt mit einer Tasse Zucker, rührt noch einmal und läßt es gefrieren.

46. Auf andere Art (An other Style). 2 Eier werden leicht geschlagen, und 2 Tassen Zucker dazu gethan. Man läßt 1 Pint Milch heiß werden, und gießt sie allmälig auf die Eier. Hierzu rührt man ½ Tasse Chokolade, setzt die Masse wieder aufs Feuer und läßt sie erhitzen,

bis sie dick wird, dabei immerfort rührend. Nun nimmt man den Crême vom Feuer und läßt ihn abkühlen, darauf gibt man ihn in die Eismaschine (Freezer).

47. Custard Ice Cream. Zu einem Quart Rahm thut man ½ Pfund Zucker und irgend einen beliebigen Extract. Man setzt dies in einem Farina Kessel auf das Feuer und wenn es anfängt zu kochen, rührt man einen Eßlöffel mit etwas Milch angefeuchtete Maisstärke oder Reismehl dazu. Dann läßt man es einige Minuten kochen, nimmt es ab und rührt langsam 6 gut geschlagene Eier hinein; wenn es ziemlich abgekühlt ist, läßt man es frieren.

48. Eis-Crême mit Obst (Ice Cream with Fruit). 1 Quart Milch, 1 Quart Rahm, 3 Tassen Zucker, 6 Eier, 1 Pint geschälte, ausgekernte und in Hälften zerschnittene Pfirsiche, oder anderes Obst. Man läßt die Milch beinahe zum Kochen kommen und gibt sie dann langsam zu den mit dem Zucker gut verschlagenen Eidottern bei fortwährendem Rühren; dann rührt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinein, stellt die Masse wieder auf das Feuer und fährt mit dem Umrühren fort, bis sie steif wird. Man läßt dies nun vollständig erkalten, worauf man erst den Rahm, dann das Obst damit vermischt, und das Ganze in die Eismaschine zum Gefrieren gibt.

49. Erdbeer-Gefrorenes (Strawberry Ice Cream). ¾ Quart Garten-Erdbeeren werden durch ein Sieb gedrückt; ½ Pfund Zucker wird mit ½ Quart Wasser aufgekocht und abgekühlt. Man rührt nun den Zucker zwischen das Erdbeermark, preßt den Saft von 2 Citronen dazu und bringt es in der Eismaschine zum Gefrieren.

50. Erdbeer-Gefrorenes (Strawberry Ice Cream). Man nehme 2 Quart schöne reife Erdbeeren, mische sie mit Zucker und lasse sie ½ Stunde ziehen, dann treibe man sie durch ein Sieb, gebe 1 Quart süße Sahne dazu und den noch fehlenden Zucker und friere es im Freezer.

51. Gefrorenes von Johannisbeeren, Erdbeeren oder Himbeeren (Water Ices of Currants, Strawberries or Raspberries). 2 Pfund rein verlesene Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren (letztere werden von den Stielen befreit) streiche man durch ein feines Haarsieb, füge zu dem Durchgestrichenen ein Glas weißen Wein, nebst 1 Pfund geläuterten Zucker, rühre das Ganze kalt, fülle es sodann in den Freezer und lasse es 2 Stunden gefrieren.

52. Apfelsinen-Eis (Orange Ice). Den Saft von 5 Apfelsinen und 2 Citronen (gibt ungefähr ⅝ Quart). Dazu ⅝ Quart Wasser, 3 Löffel Arrak und 1¼ Pfund Zucker.

53. Apfelsinen-Eis (Orange Ice). ½ Pfund Zucker wird in einer mittelgroßen Tasse Wasser gekocht und ausgeschäumt, hinzugegeben die auf Zucker abgeriebene Schale 1 Apfelsine, der Saft von 8 Apfelsinen und 2 Citronen, ½ Flasche Malaga und ⅝ Unzen Hausenblase oder ½ Stange Agar-Agar, beides mit ¼ Quart Wein nach No. 1 aufgelöst.

54. Himbeer-Eis (Raspberry Ice). Saft von 2 Pfund ausgepreßten Himbeeren, ¾ Pfund mit etwas Wasser geklärtem Zucker, ½ Quart weißer Wein und einige Stücke Zimmet. Dies alles läßt man zusammen aufkochen und gefrieren.

55. Citronen-Eis (Lemon Ice). 4 Citronen, 1 Pint Zucker, 1 Quart kochendes Wasser. Man schält die Rinde von 2 Citronen in feinen, oblatenartigen Stücken ab, wobei man vermeidet, von der weißen zähen Haut unter den öligen Zellen mitabzuschneiden. Die Schalen legt man in eine Schüssel, gibt das kochende Wasser dazu, und läßt dies 10 Minuten festzugedeckt stehen. Die Citronen werden nun in Hälften geschnitten, die Kerne herausgenommen, der Saft wird herausgedrückt und mit dem Zucker zum Wasser gegeben. Dies wird, wenn es kalt ist, in die Eismaschine gefüllt und zum Frieren gebracht.

56. Gefrorenes von Pfirsichen und Aprikosen (Water Ices of Peaches and Apricots). 16—20 reife Aprikosen oder Pfirsiche werden entkernt und durch den Durchschlag getrieben. Das Durchgepreßte wird mit dem Saft einer Citrone und einem Glas weißen Wein vermischt und ganz kalt gerührt, dann füllt man das Ganze in die Eismaschine und verfährt wie bei den Ice Creams.

57. Aepfel-Eis (Apple Ice Cream). 3 Quart Aepfelmus, nach Geschmack versüßt, 1 Quart Wasser, worin die Aepfel gekocht wurden, 1 Quart süßer Rahm werden gut zusammen verrührt; gerade ehe man die Masse gefrieren läßt, gibt man das geschlagene Weiße von 3 Eiern dazu und mischt alles leicht durcheinander.

58. Ananas Gefrorenes (Pine Apple Ice Cream). Zwei ansehnliche, recht reife Ananas werden auf einem Reibeisen gerieben, sodann in 1 Pfund kochenden, geläuterten Zucker gegeben, fest zugedeckt in sich abgekühlt, dann durch ein Haarsieb gestrichen. Das durchstrichene Mus wird mit einem Glase Wein und dem Saft von 2 Citronen gut verrührt, hierauf in eine Gefrierbüchse gestellt und nach Vorschrift behandelt.

59. Römischer Punsch (Roman Punch). Der Saft von 6 Citronen und 6 Apfelsinen wird mit ¾ Pfund Zucker und 1 Quart Wasser gut verrührt und sodann gefroren. Hierauf schlage man 6 Eiweiß zu festem Schnee, gebe 1 Pfund geläuterten Zucker darunter, mische dieses unter das Gefrorene und füge sodann unter stetem Schlagen vermittelst einer hölzernen Schneeruthe noch guten Rum und 1 Flasche Champagner dazu und lasse es noch einmal gefrieren.

60. Punsch-Eis oder Gefrorenes (Roman Punch). Man reibt die gelbe Rinde von 4 Citronen und 2 Orangen ab und gibt sie zu 2 Pfund Zucker. Dann drückt man den Saft der Citronen und Orangen darüber, bedeckt dies und läßt es einige Stunden stehen. Dann seiht man die Masse durch ein Sieb, gibt 1 Pint Wasser und 1 Pint Jamaika Rum dazu, nebst dem zu Schaum geschlagenen Weißen von 8 Eiern, und läßt sie gefrieren.

XII. Verschiedene kalte, süße Speisen.

(Various cold and sweet Dishes for Desert.)

Puddings, welche nach dem Kochen in Porzellanformen gefüllt werden, Blancmangers, Speisen von geschlagener Sahne, Frucht-Schalen, nebst Wein-, Milch- und Frucht-Crêmes in Assietten und Gläser zu füllen.

(Puddings served in Forms, Blanc-mangers, Whipped Creams, Wine-, Milk- and Fruit-Creams.)

1. Allgemeine Regeln beim Kochen der Crêmes.

1. Sauberes Kochgeschirr. Gleichwie nur in sauberen Kochgeschirren dem Auge und Geschmack angenehme Speisen zubereitet werden können, so sind diese zum Kochen der Crêmes eine notwendige Bedingung. Am besten sind dazu entweder tiefe glasirte oder blecherne Töpfe; da irdene Kochgeschirre nicht ein so rasches Feuer vertragen, als man es gern zum Kochen der Crêmes nimmt, so sind solche zu diesem Zweck nicht passend.

2. Mandelreibe. Bei Crêmes, wozu feingestoßene Mandeln gebraucht werden, wird auf die im Abschnitt I. No. 51 bemerkte Mandelreibe aufmerksam gemacht.

3. Vanille. Wünscht man die Vanille stückweise zu gebrauchen, so kann sie zweimal benutzt werden; übrigens dient es zur Ersparniß, eine Kleinigkeit mit Zucker gestoßen in ein Mullläppchen zu binden und sie je nach Vorschrift in den Bestandteilen einer Speise vorher ausziehen zu lassen oder damit auf's Feuer zu bringen.

4. Schlagen der Crêmes. Da die Crêmes sehr leicht gerinnen und alsdann mißrathen, so wolle man Folgendes nicht unbeachtet lassen: Die Crêmes müssen gleich von Anfang an etwas geschlagen werden, sobald sie aber warm geworden sind, muß das Schlagen rascher fortgesetzt werden und ununterbrochen rasch geschehen, bis vorm Kochen. Kochen dürfen sie nicht, es sei denn, daß reichlich Mehl mit den Eiern verbunden wäre. Alsdann werden sie so schnell als möglich in eine bereitstehende Terrine oder tiefe porzellanene Schüssel geschüttet und noch eine kleine Weile geschlagen, bis sie nicht mehr sehr heiß sind.

Eidotter. Zu solchen Speisen, wobei die Eidotter zuletzt hinzu gegeben werden, zerrühre man diese mit etwas kaltem Wasser — zu jedem Eidotter 1 Eßlöffel voll — nehme den Topf vom Feuer, rühre von der kochenden Flüssigkeit etwas zu den Eidottern, nach und nach mehr, gieße sie unter starkem Rühren langsam zu der gekochten Masse und verfahre weiter wie bemerkt worden.

5. Weiteres Verfahren. Um zu verhüten, daß sich auf den Crêmes eine Haut bilde, rühre man sie bis zum Erkalten zuweilen durch und lasse sie bis 1 oder 2 Stunden vor dem Gebrauch stehen, rühre sie dann nochmals durch und fülle sie, nach ihrer Art, in Gläser oder Crêmeschüsseln.

Citronen. Bei Anwendung von Citronen wird auf das, was im Abschnitt I. No. 78 darüber mitgeteilt ist, aufmerksam gemacht.

Stürzen. Zum Stürzen kalter Speisen ist es eine Hauptbedingung, solche vorher vollständig erkalten zu lassen und die Form entweder mit Mandel- oder Provenceöl überall dünn zu bestreichen, oder nach Angabe mit kaltem Wasser zu umspülen.

2. **Verzieren von Crêmes** (Ornamenting Creams). Dieselben können mit Succade, welche feinblättrig geschnitten ist, oder mit rothem und weißem spanischen Wind, mit Blättchen von Preißelbeer- und schwarzem Johannisbeer-Gelée, oder auch mit geeigneten Blumenblättchen verziert werden; besonders macht sich zum Verzieren Kirschäpfel Gelée sehr hübsch. Auch ist Folgendes zu empfehlen: Dicke süße Sahne (Rahm) wird ganz steif geschlagen, Zucker, ein kleiner Guß Arrak hinzu gegeben und durchgerührt, sodann mit einem Theelöffel ausgestochen und der Rand der Crêmes damit verziert.

3. **Victoria-Pudding** (Victoria Pudding). 2 Stangen Agar-Agar, in Ermangelung 2 Unzen Gelatine, 2½ Unzen Bisquitchen, ¼ Pfund halb gutgereinigte Sultanarosinen, halb Korinthen, oder statt derselben eingemachte, in Stückchen geschnittene Pfirsiche, Schale einer und Saft von 2 Citronen, ½ Flasche Weißwein, ¼ Pfund Zucker, 10 Eidotter und 2 ganze Eier. Agar-Agar (siehe Gelées No. 1) wird mit Wein, Gelatine mit Wasser aufgelöst. Der Wein wird mit dem gestoßenen Zucker, Eiern und Citronen unter stetem Schlagen mit dem Schaumbesen aufgekocht, vom Feuer genommen und das aufgelöste Bindungsmittel nebst dem Eiweißschaum gut durchgerührt. Dann füllt man in die mit feinem Oel ausgestrichene Porzellanform die Hälfte der Crême, legt die Bisquitchen, in Maraschino getunkt, darüber hin, streut die Rosinen und Korinthen oder Pfirsiche darauf, bedeckt solches mit der Crême, stellt es zum Erstarren auf Eis oder an einen kalten Ort und gibt die Speise umgestürzt ohne Sauce zur Tafel.

4. **Wein-Pudding** (Wine Pudding). 1 Flasche guter Rheinwein, 12 Eidotter, ½ Pfund Zucker, Stand von 2 Kalbsfüßen, Saft und abgeriebene Schale einer Citrone, ganzer Zimmet. Statt Kalbsstand kann man auch 1½ Stange Agar-Agar oder 1½ Unze Gelatine nehmen. Das

Nähere ist in Abschnitt XI. No. 1 mitgeteilt. Wünscht man diese Speisen nicht zu stürzen, sondern in Assietten zu servieren, so ist von dem einen oder andern Bindungsmittel etwas weniger hinreichend. Wein, Zucker und Gewürz setze man fest zugedeckt aufs Feuer, lasse es bis vors Kochen kommen, gebe das Gelée hinzu, lasse es durchkochen, nehme den Topf vom Feuer, das Gewürz heraus und rühre die Eidotter, mit etwas kaltem Wasser zerrührt, gut durch die Masse, damit sie nicht gerinnen, gieße dieselbe schnell in eine Schüssel, rühre sie noch einige Minuten und gebe sie in eine mit Mandelöl bestrichene Porzellanform. Dieser Pudding, ebenso fein als angenehm von Geschmack, wird nach dem Erkalten gestürzt und mit einer Vanillesauce zur Tafel gegeben. Für 24 Personen.

5. Citronen-Pudding (vorzüglich) (Lemon Pudding). 1 Flasche Weißwein, 11 frische Eier, ½ Pfund Zucker, 3 frische Citronen, 1 Unze Hausenblase oder 1½ Stange Agar-Agar, oder 1 Unze Gelatine, 1 Eßlöffel Korn-Stärke. Nachdem das eine oder andere nach Abschnitt XI. No. 1 aufgelöst, lasse man es durch ein Mullläppchen fließen. Dann reibe man 2 Citronen auf dem Zucker ab, presse aus 3 Citronen den Saft, zerrühre die Eidotter und lasse solches nebst Wein und der mit etwas Wasser aufgelösten Stärke unter fortwährendem Rühren bis vors Kochen kommen. Schnell den Topf vom Feuer genommen, rühre man den steifen Schaum gut durch und schütte die Masse in eine mit feinem Oel bestrichene Form. Für 24 Personen.

6. Sago-Pudding (Sago Pudding). 5½ Unzen echter Sago, 6 große Eier, gut 3 Unzen Zucker, eine Stange Agar-Agar, oder 1 Unze Gelatine, nach Abschnitt XI. No. 3 aufgelöst, Citronenschale und Zimmet. Der Sago wird behutsam abgebrüht, mit Milch, Citronenschale und ganzem Zimmet langsam weich und steif gekocht. Dann läßt man unter stetem Rühren die aufgelöste Gelatine gut durchkochen, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Eidotter mit etwas Milch zum kochenden Sago, mischt sogleich den festen Eiweißschaum durch und füllt damit eine umgespülte Form. Völlig erkaltet, wird der Pudding umgestürzt und mit einer Frucht- oder Rotweinsauce serviert. Für 10 Personen.

7. Roter Reismehl-Pudding (Red Rice Meal Pudding). ½ Quart Johannisbeer- oder Himbeersaft, ½ Quart Rotwein, 5 Unzen Reismehl oder gröblich gekörntes Griesmehl und Zucker nach Geschmack. Wein, Saft und Zucker lasse man kochen, streue das Reismehl hinein, lasse es gar, doch nicht breiig und nicht zu steif werden, fülle es in ein naßgemachtes Geschirr und stürze es erkaltet auf eine Schüssel. Eine wohlschmeckende Sauce zu diesem und dem nächstfolgenden roten Pudding ist geschlagene Sahne mit Vanille und Zucker, auch kann man eine kalte Vanillensauce, sowie auch dicke Sahne mit Rotwein, Zucker und etwas Rum geschlagen, dazu geben. — Für 10 Personen.

8. Auf andere Art, rote Grütze genannt (An other Style). Stark ½ Quart Saft, stark ½ Quart Wasser, 5 Unzen Griesmehl oder Sago (kann unechter sein), Zucker nach Geschmack, nach vorhergehender Angabe gekocht. — Für 10 Personen.

9. Auf andere Art (An other Style). ½ Flasche Fruchtsaft, 5 Unzen Reismehl, Zucker und einige Stücke Zimmet. ¾ Quart Wasser wird mit dem Zimmet zum Kochen gebracht, Reismehl darin gar gekocht, dann das Gewürz herausgenommen, Saft und der noch fehlende Zucker durchgerührt, übrigens wie im Vorhergehenden verfahren. — Für 10 Personen.

10. Reis-Pudding mit Citronen (Rice Pudding with Lemons). ¾ Pfund bester Reis, ¾ Pfund Zucker, stark ½ Quart Wein, 4 Citronen. Der Reis wird gut abgebrüht, in Wasser gar und dick, nicht steif gekocht, die Körner aber dürfen nicht zerkochen. Unterdeß reibt man eine Citrone auf dem Zucker ab, schält 2 Citronen bis an die Haut, welche den Saft umschließt, kocht die Schale in Wasser weich und schneidet sie in dünne Streifchen. Dann setzt man etwas in Wasser getunkten Zucker auf's Feuer, kocht ihn klar, gibt die Citronenstreifen hinein und läßt sie bei öfterem Umrühren so lange kochen, bis sie den Zucker aufgenommen haben oder kandirt sind, und legt sie zum Trocknen hin. Der Citronensaft wird mit Wein und Zucker gekocht und der heiße Reis nebst der kandirten Schale vorsichtig durchgerührt und in eine umgespülte Form gefüllt. Erkaltet stürzt man den Pudding auf eine Schüssel und legt zierliche Figuren von eingemachten Früchten darauf. Man servire ihn mit einer Schaum- oder Rotweinsauce. — Für 14 Personen.

11. Reis-Pudding mit Obstlagen (Rice Pudding with Layers of Fruit). ½ Pfund Reis, Milch, Zucker und ganzer Zimmet, ferner Mandeln, Wein, Citronen, Korinthen, in Scheiben geschnittene Aepfel. Man kocht den Reis, nachdem er abgebrüht ist, in Milch, Zucker und Zimmet weich und nicht zu steif. Zugleich koche man langgeschnittene Mandeln in etwas Wasser halb weich, gebe ein paar Tassen Wein, Zucker, Citronensaft und Schale, Korinthen und die Aepfelscheiben hinzu, lasse sie weich werden und mache die Sauce mit etwas Kartoffelmehl oder Stärke sämig. Dann gebe man in eine umgespülte Form eine Lage Reis, eine Lage Aepfel und so fort, bis der Reis den Schluß macht. Kalt stürze man den Pudding auf eine Schüssel und gebe eine Wein- und Vanillesauce dazu. Für 12 Personen.

12. Blanc-manger. 1½ Quart Milch, 2½ Unzen Stärke, 10 Eiweiß, 2½ Unzen süße und 4 Stück bittere geriebene Mandeln, 3 Unzen Zucker, Citronenschale und ganzer Zimmet. Milch, Mandeln, Zucker und Gewürz werden langsam zum Kochen gebracht, damit letzteres gut ausziehe, dann entfernt. Ist dies geschehen, so lasse man die Stärke, mit etwas kaltem Wasser zerrührt, gut durchkochen, nehme den Topf vom Feuer, rühre den steifen Eiweißschaum durch und schütte das Blancmanger in eine umgespülte Form. Erkaltet, stürze man dasselbe auf eine Schüssel und gebe eine Frucht- oder eine kalte Weinsauce dazu. — Für 14—16 Personen.

13. Blanc-manger. 1¾ Quart Milch, knapp 5 Unzen Korn-Stärke, 10 frische Eier, ¼ Pfund süße und einige bittere geriebene Mandeln, 5 Unzen Zucker, Vanille oder Zimmet und Citronenschale. Das

Blancmanger wird nach No. 12 gekocht, vom Feuer genommen, der steife Eiweißschaum durchgerührt, kalt umgestürzt mit einer der in derselben Vorschrift bemerkten Saucen gegeben. Für 18 Personen.

14. Tassenspeise (Cup Blanc-manger). 1¼ Quart Milch, 2⅔ Unzen geriebene süße Mandeln, 2⅔ Unzen Stärke, gut 3 Unzen Zucker, 10 Eiweiß und die abgeriebene Schale einer Citrone. Man koche diese Speise wie Blancmanger No. 12, fülle mit derselben 12 Untertassen und gebe dazu eine Vanillesauce, besser aber Fruchtsaft. Für 12 Personen.

15. Stärke-Pudding (Cornstarch Pudding). 3 Unzen Stärke, 1 gutes Quart Milch, 4 Unzen Zucker, 40 geschälte Mandeln, worunter 8 bittere, Vanille. Gekocht und gerührt bis es Blasen schlägt, dann mit dem steifen Schnee von 8 Eiern nochmals aufkochen lassen.

16. Orangen-Pudding (Orange Pudding). Dieser Pudding wird kalt, ohne Sauce serviert. Die Portion ist genügend für 6 Personen und die Bestandteile sind wie folgt: 3 Orangen, Saft ½ Citrone, 1 Pint Milch, 1 Eßlöffel Maisstärke, 2 Eier, 1 Tasse voll Zucker. Man schält die Orangen und entfernt von ihnen alle zähe weiße Rinde, sowie auch das zähe Stück in der Mitte und schneidet sie in Stücke von der Größe einer halben Muskatnuß. Dann legt man die Orangen in eine Pudding-Form, drückt den Citronensaft dazu, gibt auch ½ Tasse Zucker hinein, rührt dies um und läßt es stehen, bis der andere Teil der Speise zubereitet ist. Das Gelbe der Eier wird geschlagen, und 2 Eßlöffel voll Milch werden dazugerührt, ebensoviel Milch wird mit der Maisstärke verrührt und dann werden diese beiden Mischungen zusammengeschlagen. Die übrige Milch wird zum Kochen aufgesetzt, und wenn sie anfängt zu kochen, gibt man Eier, Maisstärke und auch den Zucker dazu, läßt dies 5 Minuten kochen, bei beständigem Rühren, nimmt es dann vom Feuer und legt die Mischung einen Löffelvoll nach dem andern auf die Orangen in der Form. Das Eiweiß wird nun steif geschlagen, 1 Eßlöffel voll Zucker wird während des Schlagens dazugegeben, und dann streicht man den Guß über den Pudding und läßt ihn im Backofen hellbraun werden. Der Pudding darf, wenn er erkaltet ist, nicht bis zum folgenden Tage stehen, da die Orangen sonst zu weichlich und wässerig werden.

17. Apfelsinenspeise (Orange Cream). 3 Apfelsinen, 1 Citrone, ¼ Pfund Zucker, ½ Stange Agar-Agar oder ½ Unze weiße Gelatine und knapp ½ Quart steifgeschlagene Sahne, nach Abschnitt XI. No. 1 bereitet. Die Schale einer Apfelsine wird auf dem Zucker abgerieben, derselbe mit dem Saft der 3 Apfelsinen, dem Citronensaft und dem Bindungsmittel vorgerichtet, in einem engen glasierten Töpfchen einmal aufgekocht, rasch abgenommen und nachdem gerührt, bis es fast kalt geworden. Dann wird die Sahne darunter gepeitscht, in eine mit feinem Oel dünn bestrichene Form gefüllt und zum Erkalten hingestellt. — Für 6 Personen.

18. Crême von saurer Sahne, mit Hausenblase (Sour Cream with Isinglass). 1½ Quart dicke saure Sahne, 2 Weinglas gewürzreicher Wein, 1 Stück Vanille, Zucker und 1 Unze aufgelöste Hausenblase. Die

Sahne wird mit Zucker und Vanille (diese muß 1 Stunde in der Sahne ausziehen) zu steifem Schaum geschlagen, die in wenig Milch aufgelöste Hausenblase nebst dem Wein durchgerührt, in eine bestrichene Form gefüllt und auf Eis gestellt. Umgestürzt wird die Crême mit spanischem Wind, Macronen oder Biscuits und mit Frucht-Gelée gegeben.

19. Roter Flambri (Red Flambri). 1½ Quart Milch, gut 3 Unzen Zucker, einige gestoßene bittere Mandeln, etwas Vanille oder Citronenschale und nicht ganz eine Unze rote Gelatine. Die ersten 4 Teile werden zum Kochen gebracht, dann wird die mit einer Tasse kochendem Wasser aufgelöste Gelatine durchgerührt und die Masse in eine mit Wasser umgespülte Form gegossen. Fruchtsaft ist hierzu die angenehmste Sauce. Für 10—12 Personen.

20. Flambri. ¼ Pfund Zucker, 1 Pint Milch, das Gelbe von 6 Eiern, knapp 1 Unze Gelatine, 1 gehäufter Löffel Maisstärke, 1 Stückchen Vanille, die mit der Masse bis vors Kochen gebracht wird, dann wird dies in eine kalte Schüssel gethan und so lange gerührt, bis es erkaltet und steif werden will, worauf das steifgeschlagene Weiße von den 6 Eiern langsam dazu gerührt wird. Dann wird die Masse sofort in die dazu bestimmte, mit kaltem Wasser ausgespülte Sturzform gethan und zum völligen Erkalten hingestellt. Man kann die Speise mit Gelée oder auch mit roter Gelatine verzieren und eine Obst- oder Weinsauce dazugeben.

21. Wein-Crême (sehr gut) (Wine Cream). 1 Flasche guter weißer Wein, ½ Pfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben wird, 10 recht frische Eier, Saft von zwei guten saftigen Citronen und 1 mäßig gehäufter Eßlöffel Korn-Stärke, welche mit etwas kaltem Wasser aufgelöst wird. Man schlage dies alles in einem Blech- oder glasierten Topfe mit einem Schaumbesen stark und ununterbrochen nach No. 1 bis vorm Kochen, schütte es rasch in eine bereitstehende Terrine, setze das Schlagen noch einige Minuten fort, fülle die Crême beim Anrichten in Assietten oder Gläser und gebrauche sie an demselben Tage, wo sie gemacht worden ist. Man gebe bittere Macronen oder ähnliches kleines Backwerk dazu.

22. Citronen-Crême mit Erdbeeren oder Himbeeren (Lemon Cream). Eine Crême nach vorgehender Angabe, jedoch nur mit einer Citrone gemacht, wird mit recht festen Erdbeeren oder Himbeeren, welche vorher mit Zucker bestreut worden, lagenweise in eine Assiette gefüllt; die oberste Lage muß Crême sein. Sie wird mit den schönsten Erdbeeren verziert und Bisquit dazu gegeben.

23. Apfelsinen-Crême (Orange Cream). ¼ Quart guter Wein, 2 Apfelsinen, 1 Citrone, ¼ Pfund Zucker, 6—8 Eier. Apfelsinen und Citronen werden am Zucker abgerieben, doch erstere nicht zu stark, damit der Geschmack nicht zu sehr vorherrsche; dann wird der Saft ausgepreßt und alles über lebhaftem Feuer mit einem Schaumbesen stark

geschlagen, bis es kocht. Die Crême wird alsdann rasch in ein Geschirr geschüttet, noch eine kleine Weile geschlagen und in die zum Gebrauch bestimmte Schüssel gefüllt.

24. Schnell zu machende Vanille-Crême (Vanilla Cream). 1½ Quart Milch, 8 recht frische Eier, 1 knapper Eßlöffel echte Weizenstärke oder feines Mehl, Zucker nach Geschmack und ein Stück Vanille. Dies alles wird in einem recht sauberen Topf mit einem Schaumbesen tüchtig geschlagen, bis eben vor dem Kochen, dann nehme man die Crême vom Feuer, schlage sie noch eine kleine Weile und fülle sie in eine Assiette. Es paßt eine Schaum-, auch Fruchtsauce dazu.

25. Tutti Frutti. Es wird ein Blancmanger gekocht von stark ½ Quart Milch, 2 Eßlöffel Zucker, ⅔ Unzen Stärke, 3 Eiern, einem Stück frischer Butter von Wallnußgröße und Vanille oder Citronenschale, oder statt dessen einige Stückchen ganzen Zimmet und 4 Stück geriebene bittere Mandeln; dann wird eine Schüssel mit Bisquit oder Zuckerplätzchen, oder auch mit gewöhnlichen Plätzchen belegt, eingemachtes Obst oder gut gekochtes frisches Compote darüber gegeben und mit dem abgekühlten Blancmanger überfüllt.

26. Mandel-Crême (Almond Cream). 1½ Quart frische Milch, ¼ Pfund geriebene Mandeln, gut 3 Unzen Zucker, 8—10 Eidotter, 2 Eßlöffel Stärke, Vanille oder Citronenschale. Dies alles lasse man unter starkem Rühren fast zum Kochen kommen, schütte die Crême schnell in eine Schale, rühre noch eine Weile, bis sie nicht mehr heiß ist, und richte sie an.

27. Mandelspeise (Almond Dish). ¼ Pfund feingeriebene Mandeln, ¼ Pfund Zucker, stark ½ Quart süße Sahne oder Milch mit einem Stückchen frischer Butter, ¾ Unzen Gelatine und ein Stück Vanille. Mandeln und Zucker werden tüchtig gerührt, dann gibt man unter stetem Rühren die Sahne, worin man die Vanille gehörig hat ausziehen lassen, nach und nach hinzu, danach die mit einer halben Tasse Wasser aufgelöste Gelatine, rührt noch eine Viertelstunde, wobei die Masse ganz dicklich wird, und füllt sie in eine mit feinem Oel ausgestrichene Form. Wünscht man eine Vanillesauce dabei zu geben (was indeß überflüssig ist), so bleibt die Vanille im Crême weg. Für 6 Personen.

28. Chokolade-Crême (Chocolade Cream). ½ Pfund Chokolade, 1½ Quart Milch, Zucker nach Geschmack, 10 Eidotter, Vanille und 1 Eßlöffel Stärke. Die Chokolade läßt man über Feuer mit etwas Wasser zergehen, mit Milch und Zucker 5 Minuten langsam kochen. Dann rührt man die Eidotter und Stärke mit zurückbehaltener Milch, gibt unter stetem Rühren von der Chokolade-Milch dazu und gießt, indem man tüchtig schlägt, dieses zur kochenden Milch, nimmt den Topf vor dem Durchkochen vom Feuer, setzt das Schlagen fort und richtet erkaltet die Crême an.

29. Milch-Crême mit Arrak (Milk Cream with Arrac). 1½ Quart Milch, 10 Eidotter, 1 gehäufter Eßlöffel feines Mehl, ¼ Pfund Zucker

und Citronenschale, 2 Wallnuß dick frische Butter, ½ bis 1 Tasse Arrak. Butter und Mehl läßt man heiß werden, bis letzteres kraus wird, dann vom Feuer genommen, rührt man Milch, Eidotter, Gewürz und Zucker hinzu, schlägt es stark bis vorm Kochen, schüttet es rasch in eine Schale und schlägt den Arrak allgemach hinzu.

30. **Speise von Reismehl oder geröstetem Griesmehl** (Dish of Ricemeal or Farina). 1⅛ Quart Milch, ¼ Pfund gemahlener Reis, 2½ Unzen Zucker, 4 Eier, 1—1½ Unze geriebene Mandeln, etwas ganzer Zimmet und Citronenschale oder einige Tropfen Orangenblütenwasser. Milch, Mandeln, Zucker und Gewürz werden auf's Feuer gestellt, dann wird der Reis mit einer Messerspitze Salz und etwas zurückgelassener Milch angerührt, in die kochende Milch gegossen, und während man stets rührt, 10 Minuten langsam gekocht; zu weich darf er nicht werden. Dann nimmt man den Topf vom Feuer, gibt die Eidotter mit etwas zurückgehaltener Milch unter stetem Rühren langsam hinzu, mischt den steifen Eiweißschaum durch und schüttet die Speise schnell in eine naßgemachte Schüssel. Es kann eine Sauce, wie sie bei Blancmanger (No. 12) bemerkt worden, dazu gegeben werden. — Man kann auch 2½ Unzen Korinthen mit der Milch auf's Feuer bringen, die Mandeln weglassen und anstatt der bemerkten Gewürze etwas Zimmet und 2 Pfirsichblätter in der Milch kochen. Letztere geben einen Geschmack von bitteren Mandeln. Ist man sehr eilig, so kann man die ganzen Eier mit 1 Eßlöffel Wasser tüchtig schlagen, nachdem der Topf vom Feuer genommen, von der kochenden Reismasse allgemach hinzurühren und dann solches mit derselben vermischen.

31. **Lieblings-Desert der Kinder** (Children's Favorite Desert). Man schneidet 10 kleine Kuchen, Lady Fingers, so durch, daß der obere Teil von dem unteren getrennt wird, bestreicht beide Innenseiten mit Fruchtgelée und fügt die Teile wieder zusammen. Dann schlägt man 3 Eidotter mit ½ Tasse Zucker und 1½ Tasse Milch tüchtig durch, nebst 2 Eßlöffel Maisstärke (Cornstarch), die vorher mit etwas Milch befeuchtet wurde. Dies wird auf das Feuer gestellt und gerührt, bis es anfängt, sich zu verdicken. Dann wird es zurückgestellt und, wenn abgekühlt, gibt man 1 Theelöffel Vanille-Extrakt dazu. Nun legt man die kleinen Kuchen in ein Puddinggeschirr, gießt den Custard darüber und bedeckt das Ganze mit dem steif geschlagenen Eiweiß, welchem eine Tasse Zucker und der Saft einer Citrone zugegeben wurde. Kalt zu essen.

32. **Schneeball in Vanillesauce** (Floating Island). 1⅛ Quart Milch, je nachdem man den Schneeball groß zu haben wünscht, 8—12 frische Eier, gut 3 Unzen Zucker, 1 Obertasse Mandeln, ein Stück Vanille und einige Stücke Zimmet. Die Mandeln werden gerieben oder fein gestoßen, mit der Milch, dem Zucker und Gewürz langsam zum Kochen gebracht, damit letzteres gut ausziehe. Unterdeß wird das Eiweiß mit einem Teil des Zuckers zu festem Schaum geschlagen, auf einer flachen Schüssel mit einem Messer glatt, rund und bergartig geformt, auf die kochende Milch gehoben und vorsichtig und langsam, zuweilen 1 Löffel voll darüber gegeben, bis der Schnee gar ist, was nur einige Minuten dauert.

Dann nimmt man ihn behutsam mit 2 flachen Löffeln heraus, legt ihn in eine tiefe Schale, zerrührt die Eidotter mit kalter Milch und gibt sie nebst einer großen Wallnuß dick Butter, indem man den Topf vom Feuer genommen hat und stark rührt, allgemach zu der kochend heißen Vanillemilch, füllt die Sauce, welche zuvor noch eine Weile gerührt werden muß, um den Schneeball, jedoch so, daß derselbe ganz weiß bleibe und nicht von der Sauce gewürzt werde. Mit feinem Zucker bestreut und niedlich verziert, macht dies Gericht eine hübsche Mittelschüssel. Eine schöne, halb aufgeblühte Rose, mit einigen kleinen Rosenblättern zusammengebunden, oben in der Mitte hinein gesteckt, macht sich hübsch. — Falls 8 Eidotter zur Sauce angewendet werden, kann man vorher ½ Eßlöffel Stärke in der Milch durchkochen lassen.

33. Schale mit Apfelsinen (Orange Dish). Man schneidet die Apfelsinen, nachdem sie abgezogen, in feine Scheiben, legt sie lageweise, mit reichlich geriebenem Zucker durchstreut, in eine tiefe Schale, gießt weißen Franzwein darüber hin und gibt sie anstatt Crême. Der Rand der Schüssel mit reifen Erdbeeren, gleich einer Perlschnur dicht aneinander, belegt, gibt derselben ein schönes Aussehen.

34. Schale von Erdbeeren und Apfelsinensaft (Dish of Strawberries with Orange Juice). Apfelsinen werden ausgepreßt, gute reife Erdbeeren vorsichtig gewaschen, mit Zucker bestreut, in eine Schale gelegt, der Apfelsinensaft darüber gegeben und der Rand der Schüssel mit Apfelsinenscheiben garniert.

35. Aepfel-Crême kalt zu bereiten (empfehlenswerth) (Cold Apple Cream). 10 Stück große raschgebratene Aepfel, 6½ Unzen Zucker, 3 frische Eiweiß, Saft und Schale einer guten saftigen Citrone oder Vanille und nach Belieben 2 Eßlöffel Arrak. Die Aepfel werden von Schale und Kerngehäuse befreit, schnell durch ein Siebchen gerieben und mit dem steifen Schnee, Zucker, Vanille und Citronen ¼ Stunde geschlagen, das Bemerkte hinzugegeben und dies alles ½ Stunde stark und ununterbrochen nach einer Richtung hin gerührt und angerichtet.

36. Stachelbeer-Crême, auch auf Torten anzuwenden (Gooseberry Cream). 2 Pfund reife Stachelbeeren, 1 Pfund Zucker, 6 Eier, 1 Glas Wein, etwas Zimmetwasser. Die Stachelbeeren befreit man von Stiel und Blütenstelle, kocht sie in Wasser weich, läßt sie ablaufen und rührt sie durch ein Sieb. Dann kocht man Zucker und Wein, fügt die Marmelade und etwas Zimmetwasser hinzu und verfährt weiter nach vorheriger Angabe.

37. Erdbeer-Crême (Strawberry Cream). 2 Pfund recht reife Erdbeeren, ½ Pfund Zucker, 6 Eiweiß, 1 Glas Rotwein. Die Erdbeeren werden vorsichtig abgespült, zum Abtröpfeln auf ein nicht zu feines Sieb gelegt, darnach durchgerieben. Dann wird der Wein mit dem Zucker gekocht, das Erdbeermus hinzugefügt, unter öfterem Umrühren zum Kochen gebracht, 1 Eßlöffel Stärke durchgekocht, den Topf vom Feuer genommen

und der steife Eiweißschaum durchgemischt. Nachdem die Crême angerichtet, wird sie kurz vor dem Gebrauch mit recht schönen Erdbeeren verziert.

38. Erdbeer-Crême (Strawberry Cream). 2 Quart nicht zu reife Erdbeeren werden gewaschen, von den Stielen befreit, dann zerdrückt und durch ein Sieb getrieben. ¾ Pfund Zucker läßt man kochen, bis es Faden zieht, und dann gibt man das Durchgerührte dazu, rührt die Masse bis sie beinahe kocht, und stellt sie bei Seite. Nach dem Abkühlen vermischt man dies mit einem Pint Schlagsahne und läßt die Speise dann völlig erkalten.

39. Citronen-Schnee (Lemon Snow). Eine Unze Gelatine wird in 1 Pint kaltem Wasser ½ Stunde lang eingeweicht; 3 Citronen werden abgeschält und dann wird der Saft herausgedrückt, worauf man den Saft und die Schalen mit ½ Pfund Zucker und der eingeweichten Gelatine auf das Feuer setzt und dies umrührt, bis Zucker und Gelatine ganz aufgelöst sind; dann wird dies durchseiht und zum Abkühlen bei Seite gestellt. Das Weiße von 3 Eiern wird nun zu einem recht steifen Schaum geschlagen und dann mit der anderen Masse vermischt, worauf man den so bereiteten Citronen-Schnee in eine Glasschüssel gibt und serviert.

40. Aepfel-Pudding (Apple Pudding). Ein Suppenteller Aepfelmus, welches in einem irdenen Geschirr mit Wein, Zucker und Citronenschale schlank gekocht und durch ein Sieb gerührt wird, Saft von 2 Citronen, eine Stange Agar-Agar, oder 1 Unze Gelatine, das eine oder andere nach Abschnitt XI. No. 1 aufgelöst, 4 Eiweiß und Zucker nach Geschmack. Das Aepfelmus wird mit dem Citronensaft und Zucker zum Kochen gebracht, die bemerkte Auflösung mit einem Eßlöffel zerrührter Stärke gut durchgekocht, vom Feuer genommen, der steife Eiweißschaum durchgemischt und in eine umgespülte Form gefüllt. Für 8—10 Personen.

41. Speise von Orangen und Rhabarber (Dish of Oranges and Rhubarb, Pie Plant). 2 Quart Rhabarber-Stangen werden in kleine Stücke geschnitten und mit 2 Pfund Zucker für die Dauer einiger Stunden in einen Steintopf gelegt. Ein halbes Dutzend Orangen werden abgeschält, die gelbe Schale wird dann mit Wasser bedeckt auf das Feuer gesetzt und gekocht bis sie weich ist, worauf man sie durchseiht und die Flüssigkeit über den Rhabarber gießt. Die Orangen werden nun in Viertel geschnitten, entkernt, in einer Kasserole zusammen mit dem Rhabarber auf das Feuer gebracht und so lange gekocht, bis die Orangenstücke durchsichtig werden und der Saft geléeartig wird. Darauf nimmt man die Orangenstücke vorsichtig auf, legt sie in eine tiefe Schüssel, gießt den Saft um sie her und setzt den Pudding auf Eis.

42. Crême von Himbeer- und Johannisbeersaft, in Assietten oder Gläser zu füllen (Cream of Raspberry and Currant Juice). Stark ½ Quart halb Himbeer-, halb Johannisbeersaft, 12 Eier. Der Zucker richtet sich nach der Beschaffenheit des Saftes. Zu frischem Saft nehme man ½—¾ Pfund Zucker, zu eingekochtem den fehlenden. Saft, Zucker und Ei-

dotter schlägt man mit einem Schaumbesen bis vorm Kochen, nimmt den Topf rasch vom Feuer, fährt zu schlagen fort, indem man den sehr steifen Schaum von 8 Eiern durchmischt. Wünscht man diese Crême, sehr angenehm von Farbe und Geschmack, in Gläser zu füllen, so kann man jedes Glas auf ein feines Tellerchen stellen, ein paar bittere Macronen oder ein großes Bisquit nebst einem Theelöffel dazu legen und die Teller auf einem Präsentirteller herumreichen lassen.

43. Sahneschaum (Whipped Cream). Gute Sahne vom vorhergehenden Tage ohne Zusatz von Milch, ein Stück Vanille, welches durchgespalten wird, und Zucker. Die Vanille läßt man etwa eine Stunde in der Sahne ausziehen, gibt Zucker nach Geschmack hinzu und schlägt sie im Keller mit einem Schneebesen in gleichmäßiger Schnelligkeit, indem man denselben immer hin und her bewegt. Den entstandenen Schaum legt man auf ein Haarsieb, gießt die abgelaufene Flüssigkeit wieder zur Sahne und setzt das Schlagen fort, bis alles Schaum geworden ist. Dann nimmt man die Vanille heraus und gibt die geschlagene Sahne in einer Assiette mit einem kleinen Backwerk zur Tafel, oder man benutzt sie nach Angabe.

44. Himmelspeise (Angel Food). Saurer Rahm wird geschlagen und dann Zucker hinzugethan, oder man nimmt Schlagsahne, süßt sie nach Geschmack, reibt Pumpernickel, thut ihn hinzu und stellt es dann sehr kalt. Man verziert die Speise mit Stückchen Gelée und eingemachten Wallnüssen oder anderem Obst.

45. Himmelspeise (Angel Food). In eine Glasschüssel legt man eine Lage Makronen, gießt Arrak darüber, dann eine Lage Himbeergelée oder saftiges, gekochtes Obst oder Gelée, dann eine Lage Stärkepudding und zuletzt eine Lage Schlagsahne mit Vanillezucker versüßt.

46. Erdbeeren mit Schlagsahne (Strawberries with Whipped Cream). Von schönen reifen Gartenerdbeeren werden nur die beschmutzten in einem Durchschlag in frischem Wasser abgespült, dann entfernt man die Kelchblättchen, legt eine Anzahl Erdbeeren auf kleine Krystallteller, pudert sie mit Zucker ein und bedeckt sie mit wenig gesüßter Schlagsahne. In heißen Sommertagen ist dies die erfrischendste Erdbeerspeise, welche das volle Aroma der Beeren zur Geltung kommen läßt.

47. Ambrosia (Ambrosia). Man schält eine kleine Ananas, schneidet sie in Scheiben, teilt 3—4 Apfelsinen in Stücke und stellt beide Früchte stark eingezuckert einige Stunden kühl. Dann reibt man eine schöne Kokosnuß, legt die Früchte schichtweise in eine Glasschale, bestreut jede Schicht mit Kokosnuß und gießt vor dem Auftragen ein Glas Madeira über die Speise.

48. Ambrosia (Amerikanisch) (Ambrosia). Man schneidet 6 Bananen nach Entfernung der Schale in dünne Scheiben, ebenso 3 Orangen, von denen Schale und Kerne entfernt wurden; ½ Büchse geriebene Kokosnuß hält man zum Gebrauch bereit, ebenso eine Tasse Zucker. Man legt in eine Schüssel zuerst Bananenscheiben, dann eine Lage Orangenscheiben. Dies

wird mit Zucker und geriebener Muskatnuß bestreut. Darauf kommen wieder in gleicher Folge Bananen, Orangen, Zucker und Kokosnuß, bis die Schüssel gefüllt ist. Man läßt dies eine Stunde stehen und serviert entweder mit oder ohne Sahne.

49. Himbeerschaum in Gläser zu füllen (Raspberry Foam). 5 Eiweiß schlägt man zu sehr steifem Schnee und mischt 3 Eßlöffel Himbeergelée und 3 Eßlöffel Zucker durch.

50. Erdbeerschaum in Gläser zu füllen (Strawberry Foam). 1½ Quart der reifsten Walderdbeeren, ¾ Quart dicke süße Sahne, ½ Pfund Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale oder feiner Zimmet. Die Beeren werden mit der Sahne zerrührt, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker und Gewürz zu Schaum geschlagen und in Gläser gefüllt.

51. Crême von geschlagener Sahne mit Eiweißschaum in Gläser zu füllen (Whipped Cream with Froth). Man schlage frisches Eiweiß mit Zucker zu einem ganz festen Schaum und nehme auf jedes Eiweiß 1 Eßlöffel dicke saure Sahne, welche gehörig mit Zucker und Vanille, letztere mit etwas Zucker recht feingestoßen oder mit abgeriebener Citronenschale vermischt worden. Jedes wird einzeln mit einem Schaumbesen recht schäumig geschlagen und miteinander vermischt.

52. Crême von geschlagener Sahne (Sillebub) in Gläser zu füllen (Whipped Cream (Sillabub). 1½ Quart dicke süße Sahne, ½ Pfund Zucker, worauf 3 Citronen abgerieben sind, nebst dem Saft derselben und 3 Glas Franzwein. Dies alles miteinander vermischt, wird im Kalten mit einem Schaumbesen geschlagen. Sobald Schaum entsteht, wird derselbe abgenommen, in kleine Gläser gefüllt und so fortgefahren, bis das Ganze Schaum geworden ist.

53. Rosenschaum (Rose Foam). (Treffliche Eiweißverwendung). Man löst ½ Unze Gelatine in ½ Pint Weißwein auf, rührt sie mit ½ Pint Kirschsaft, der Schale ½ Citrone, sowie auch 2 Unzen Zucker so lange, bis die Masse anfängt, dicklich zu werden, dann vermischt man sie mit dem Schnee von 5 Eiweiß und füllt sie in Glasschüsseln.

XIII. Compotes von frischen oder getrockneten Früchten.

(Compotes of Fresh and Dried Fruits.)

A. Frische Früchte.

(Fresh Fruit.)

1. Im Allgemeinen.

1. Passende Geschirre zum Kochen des Obstes. Jedes Obst, sowohl getrocknetes als frisches, muß in glasiertem Geschirr gekocht werden, in eisernen Töpfen erhält es einen höchst unangenehmen Eisengeschmack.

2. Vorrichten des Obstes. Getrocknetes Obst muß gut gewaschen werden. Bei Zwetschen ist es nothwendig, sie mehrere Male mit warmem Wasser zwischen den Händen zu reiben und sie dann nach dem Abspülen, mit kaltem Wasser aufgesetzt, etwa 10 Minuten stark abzukochen. Frische Zwetschen müssen vor dem Kochen mit einem Tuche abgerieben, Aepfel und Birnen nach dem Schälen gewaschen und dann abgespült werden, ohne welches man kein anständiges Compot erhält.

3. Verfahren beim Kochen. Zu frischen, saftigen Früchten, als: Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, frischen ausgesteinten Zwetschen 2c. wird beim Kochen nur der Boden des Topfes naßgemacht, kein Wasser hinzugegeben, sie werden in ihrem eigenen Safte rasch gekocht, wohingegen getrocknetes Obst reichlich mit Wasser bedeckt aufs Feuer gebracht und sehr langsam weichgekocht werden muß.

4. Brühe. Die Brühe darf weder zu dünn, noch zu stark eingekocht sein. Bei getrocknetem Obst kann man, wenn es weich geworden, eine kleinere oder größere Messerspitze Stärke an die Sauce rühren; sie darf jedoch nicht sämiger gemacht werden, als es durchs Einkochen geschehen würde.

5. Feines Anrichten. Nach dem Kochen lege man das Obst auf eine flache Schüssel, gieße den herausgegossenen Saft zur kochenden Brühe, mache beim Anrichten eine etwas gewölbte Form, wobei der Rand

der Schüssel frei bleiben muß, und lege die ansehnlichsten Früchte mit einem Löffel darüber hin, das Hineinstechen mit einer Gabel ist immer zu sehen. Dann mache man die obersten Früchte mit etwas Sauce saftig, verteile die übrige über das Compote, wenn es aufgetragen werden soll, wodurch es sehr an Geschmack und Ansehen gewinnt.

6. Vorsicht. Zum guten Bekommen gebe man in kalter Jahreszeit das gekochte Obst niemals eiskalt, sondern stelle solches, wenn es am vorhergehenden Tage gekocht wurde, einige Stunden an einen warmen Ort; es wird dadurch mancher Magenerkältung vorgebeugt werden.

7. Beimischung. Compote für einen täglichen Tisch etwas haushälterisch einzurichten, oder auch, wenn solches mit reichlich Sauce zu Mehlspeisen angerichtet werden soll, kann man beim Aufsetzen des Obstes, je nach der Portion, 1—2 Eßlöffel voll Kartoffel-Sago (an den kleinen, runden, weißen Körnern zu erkennen) hinzufügen. In Ermangelung des Bemerkten mache man die Obstbrühe mit guter Stärke etwas sämig.

8. Ersatzmittel. Zu jedem Compote, wozu Citronenschale gebraucht wird, kann diese durch etwas in Zucker eingelegte Apfelsinenschale, ohne den Geschmack im Geringsten zu benachteiligen, ersetzt werden. Anweisung ist im Abschnitt I. No. 79 zu finden.

2. Compote von Rhabarber (Compote of Pie Plant). Die dicken Stengel, so weit und so lange diese weich sind, was bis Anfang Juli der Fall ist, werden zu Compotes gebraucht. Man zieht von den Stengeln die Haut ab, schneidet sie in kurze Stückchen, wäscht und setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer nnd läßt sie nicht ganz zum Kochen kommen, oder brühe sie mit kochendem Wasser, lasse sie 5 Minuten ziehen, dann legt man sie auf ein Sieb und in den kochenden Zucker, den man mit etwas Weißwein oder Wasser und ein wenig Zimmet, auch mit wenig Citronenschale würzen kann, und läßt nun den Rhabarber rasch weich kochen. Dann macht man das Compote mit etwas feingestoßenem Zwieback sämig, läßt es noch ein wenig kochen und gibt erkaltet in Butter geröstete Semmelscheiben dazu. — Der Rhabarber hat einen etwas säuerlichen Geschmack und einige Aehnlichkeit mit Stachelbeeren. Statt Citronenschale kann in Zucker eingelegte Apfelsinenschale nach I. 79 gebraucht werden.

3. Compote von Rhabarber einfacher zu bereiten (Rhubarb Compote, plain). Man stelle den vorgerichteten Rhabarber ohne weiteres mit dem nötigen Zucker aufs Feuer, lasse ihn weich kochen, mache die Brühe mit etwas gerührter Kornstärke oder feingestoßenem Zwieback bindend und gebe das Compote kalt.

4. Compote von unreifen Stachelbeeren (Compote of green Gooseberries). Hierzu nimmt man die Stachelbeeren, wenn sie die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, schneidet Stiele und Blüten davon ab und wäscht sie klar. Dann bringt man etwas Wasser mit reichlichem Zucker und einigen Stücken Zimmet zum Kochen, thut einen kleinen Teil der Beeren hinein, nimmt solche, sobald sie weich geworden sind, mit dem Schaumlöffel heraus, wo indeß große Aufmerksamkeit dazu gehört, da die

Beeren leicht zerkochen, thut wieder neue hinein und fährt so fort. Dann läßt man den Saft so viel als nötig einkochen und füllt ihn über das Compote. Auf solche Weise gekocht, bleiben die Beeren ganz und es gehört weniger Zucker dazu.

5. **Auf andere Art** (An other Style). Die vorgerichteten Stachelbeeren stellt man mit kaltem Wasser stark bedeckt auf schwaches Feuer. Sobald das Wasser recht heiß geworden, gießt man sie auf ein Sieb, wodurch den Beeren viel Säure entzogen wird. Darnach werden sie wie vorstehend zubereitet.

6. **Compote von reifen Stachelbeeren** (Compote of ripe Gooseberries). Nachdem man von den Stachelbeeren Stiel und Blüte entfernt hat, schütte man sie in kochendes Wasser, und sobald sie nach wenigen Minuten weich geworden sind, auf einen Durchschlag. Darnach rühre man sie durch denselben, bringe das Mus mit Zucker, etwas gestoßenem Zimmet, während man es öfter durchrührt, zum Kochen und verdicke es nach Belieben mit gestoßenem Zwieback oder mit etwas Kornmehl und dicker süßer Sahne.

7. **Wald-Erdbeeren zum Dessert vorzurichten** (Wild Strawberries). Die Erdbeeren werden eine Stunde vor dem Servieren wo nötig leicht abgespült, recht reichlich mit gestoßenem Zucker bestreut, etwas Wasser darüber gegeben und zugedeckt hingestellt. Durch Uebergießen von Wein verlieren die Erdbeeren ihr Aroma.

8. **Compote von ausgesteinten Kirschen** (Compote of stoned Cherries). Es können hierzu sowohl saure als süße Kirschen genommen werden. Man entferne die Stiele und Steine durch Herausstoßen mit einer Gänsespule. Dann zerstoße man verhältnißmäßig 4—6 Steine, koche sie ¼—½ Stunde mit etwas Wasser, ganzem Zimmet und einigen Nelken, schütte es auf ein Sieb, setze die durchgelaufene Flüssigkeit mit Zucker aufs Feuer und gebe, wenn sie kocht, die Kirschen hinein. Sind es Glaskirschen, so lasse man sie langsam ¼ Stunde kochen, saure, einige Minuten mehr ziehen als kochen, wobei man zuweilen den Topf etwas schüttelt und die Kirschen vorsichtig umschwenkt. Nachdem dieselben weich geworden, nehme man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Saft, lasse diesen sirupähnlich einkochen und richte sie damit an. — Zu 1 Pfund saurer Kirschen kann man etwa ¼ Pfund Zucker, bei süßen die Hälfte des Zuckers rechnen. Zu einem Gesellschaftsessen wird auf 4—5 Personen 1 Pfund Kirschen hinreichend sein.

9. **Compote von nicht ausgesteinten Kirschen** (Compote of unstoned Cherries). Man entferne die Stiele oder schneide sie mit einer Scheere zur Hälfte ab, koche einige Tassen halb Wasser halb Wein mit Zucker, ganzem Zimmet und einigen Nelken. Nach Belieben kann man auch einige Kirschensteine zerklopfen, die Kerne in heißem Wasser wie Mandeln abziehen und hinzugeben. Wenn dies kocht, so lasse man die Kirschen langsam weich kochen, aufspringen dürfen sie nicht, und verfahre übrigens wie bemerkt worden.

10. Compote von Johannisbeeren (Compote of Currants). Diese werden mit einer Gabel von den Stielen gestreift, nicht gewaschen, mit reichlich gestoßenem Zucker lagenweise durchstreut und nicht länger gekocht, als bis die Beeren weich geworden sind, wobei man durch Schütteln den Saft über die Früchte schwingt und sie rasch mit dem Schaumlöffel herausnimmt. Dann wird der Saft sirupähnlich eingekocht und abgekühlt über das Compote gegeben.

11. Compote von Himbeeren (Raspberry Compote). Die Himbeeren werden gut ausgesucht, schlechte Beeren und etwa vorkommende Würmer selbstredend entfernt und wie Johannisbeeren ganz langsam und aufmerksam gekocht, damit sie sehr ansehnlich zur Tafel gebracht werden können.

12. Heidelbeeren-Compote (Huckleberry Sauce). Frische Heidelbeeren kocht man mit Zucker und Zimmet in wenig Wasser weich, doch dürfen sie nicht zerkochen, gibt dann entweder Maisstärke oder Zwiebackskrumen zum Verdicken der Brühe hinein. Dies ist eins der vorzüglichsten Compote.

13. Compote von Heidelbeeren (Blaubeeren) (Compote of Huckleberries). Die Beeren werden, nachdem sie ausgesucht, gewaschen und auf einem Durchschlag abgelaufen sind, mit nicht zu wenigem Zucker und etwas Zimmet gekocht, doch nicht länger, bis sie weich geworden sind, weil sonst zu viel Saft entsteht. Dann legt man entweder einige Zwiebäcke in eine Assiette, richtet die Heidelbeeren mit dem Saft darauf an, oder man nimmt die Heidelbeeren heraus und läßt den Saft noch etwas einkochen, oder man kocht die Heidelbeeren mit Zucker und Zimmet und rührt beim Anrichten einen Löffel dicke Sahne oder etwas aufgelöste Stärke durch.

14. Heidelbeer-Compote auf englische Art (The same, English Style). Nachdem die Heidelbeeren gewaschen und auf einem Sieb abgelaufen sind, schüttet man sie in einen Steintopf, worin noch nichts Fettiges gewesen ist, streut gehörig Zucker und etwas guten Zimmet lagenweise durch, deckt sie mit Porzellan fest zu und setzt den Topf in kochendes Wasser, welches fortwährend im Kochen bleiben muß, bis die Heidelbeeren weich sind. Dann werden sie ohne alles Weitere angerichtet. — Die auf solche Weise zubereiteten Heidelbeeren erhalten einen ungleich feineren Geschmack. Guter Farin zum Versüßen dieses Compotes ist dem Zucker sehr vorzuziehen.

15. Compote von Pfirsichen (Compote of Peaches). Die Früchte werden abgezogen, durchgeschnitten, die Steine herausgenommen, mit Zucker, etwas weißem Wein, einigen der abgezogenen Kerne nur 5—10 Minuten gekocht, damit sie nicht zu weich werden. Dann legt man sie in eine Assiette, die runde Seite nach oben, kocht den Saft noch ein wenig ein und verfährt nach No. 1.

16. Compote von Melonen (Compote of Melons). Ist die Melone hart oder wünscht man sie nicht roh zu gebrauchen, so kann man ein gutes

Compote davon bereiten. Sie wird geschält, in lange Stücke geschnitten, in Wasser, Wein, Zucker und reichlich Citronenscheiben weichgekocht und mit dem kurz eingekochten Saft angerichtet.

17. **Compote von Birnen** (Compotes of Pears). Man schält die Birnen recht rund, sticht die Blume heraus, schneidet die Stiele zur Hälfte ab, wäscht und kocht sie in reichlichem Wasser und einem Glas Rotwein, Zucker, Zimmet und einigen Nelken oder Brühe von eingemachten Zwetschen, oder eingekochtem Johannisbeersaft, womöglich in einem gut verzinnten oder in einem irdenen oder glasierten Topfe (in ersterem werden sie schöner rot) zugedeckt so lange, bis sie ganz rot und weich geworden sind. Ein langes Kochen erhöht Ansehen und Geschmack. Dann richtet man sie nach No. 1 an und gibt die sämig eingekochte Sauce durch ein Siebchen darüber.

18. **Birnen mit Preißelbeeren** (Pears with Cranberries). Siehe Einmachen der Früchte (XVIII)

19. **Feines Compote von Zwetschen oder Pflaumen** (Compote of Fresh Prunes or Plums). Man zieht den Zwetschen, nachdem man sie in einem Siebchen einige Minuten in kochendes Wasser gehalten, die Haut ab. Ist dies geschehen und sind die Steine herausgenommen, so setze man sie, ohne Flüssigkeit, mit gestoßenem Zucker und etwas Zimmet aufs Feuer, lasse sie eine Weile langsam kochen, doch nicht zu weich werden, und richte sie mit dem Safte an. Auch kann man den Saft mit 1—2 Theelöffel Rum vermischen.

20. **Compote von rohen Zwetschen** (Compote of Fresh Prunes a sort of long, eggshaped Plums). Recht reife abgezogene Zwetschen mit den Steinen 1 Stunde vor dem Anrichten in geriebenem Zucker gewälzt und in eine Assiette gelegt, gibt ein angenehmes Compote.

21. **Zwetschen-Compote für den täglichen Tisch, auch zu Mehlspeisen passend** (Compote of Fresh Prunes, in plain style). Die Zwetschen werden gut abgerieben und ausgesteint, falls sie reif sind, ohne Zucker, mit ganz wenig Wasser und etwas Zimmet weich gekocht und mit dem Saft angerichtet.

22. **Zwetschenmus** (Jam of Fresh Prunes). Die Zwetschen werden abgerieben, ausgesteint, mit einigen Eßlöffeln Wasser in ihrem eigenen Safte weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, mit geriebenem, in Butter geröstetem Brod, Zucker, Zimmet, Citronen- oder Apfelsinen-Schale gut durchgekocht und angerichtet.

23. **Compote von Preißelbeeren (Kronsbeeren)** (Cranberry Sauce). Man richte sich nach der Vorschrift, wie sie beim Einmachen der Früchte gegeben ist.

24. **Preißelbeer-Compote** (Cranberry Sauce). Die gut gewaschenen und verlesenen Beeren werden mit sehr reichlichem Zucker, etwas Citronenschale und einigen Stückchen Zimmet langsam eine knappe Viertel-

stunde gekocht, auf einer Schüssel angerichtet und zum Erkalten hingestellt, nachdem man den Zimmet und die Citronenschale herausgenommen hat. Oder man läßt die Beeren mit etwas Wasser und reichlich Zucker kochen, bis sie weich sind, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft dicklich einkochen und gießt ihn dann über die Beeren.

25. Kronsbeeren-Mus (Cranberry Sauce). 1 Quart Kronsbeeren, 2 Tassen Zucker und 1 Pint Wasser. Die Kronsbeeren werden gewaschen und mit dem Wasser in einem bedeckten Kochtopfe auf das Feuer gesetzt. Man läßt sie gelinde kochen, bis jede Beere offen geplatzt ist; dann nimmt man den Deckel des Topfes ab, gibt den Zucker hinzu und läßt das Ganze 20 Minuten unbedeckt kochen. Die Kronsbeeren müssen von der Zeit an, wo sie auf das Feuer gesetzt werden, nicht angerührt werden. Dies ist eine zuverlässige Anweisung, die Kronsbeeren äußerst wohlschmeckend zuzubereiten. Sehr gut mit Puter und Wildpret.

26. Kronsbeeren mit Aepfeln (Cranberries with Apples). Auf 1 Quart Beeren muß man eine große Tasse Zucker rechnen; hat man weinsaure Aepfel, so ist es sparsam, die Kronsbeeren auf folgende Art zu kochen. Man kocht sie mit dem Zucker eben weich, schüttet sie in ein Sieb, bringt den Saft mit den geschälten und in Viertel geschnittenen Aepfeln wieder aufs Feuer, läßt dieselben weich kochen, rührt sie durch ein Sieb, fügt die Beeren hinzu, läßt das Ganze noch einmal leicht aufkochen und gibt nach Belieben mehr Zucker dazu.

27. Compote von Brombeeren (Stewed Blackberries). Die großen Beeren werden ausgesucht, die kleinen durchgepreßt, deren Saft, Zucker, einige Nelken, Stückchen Zimmet und Citronenscheiben, aus welchen die Kerne entfernt sind, zum Kochen gebracht, die Beeren hinzu gegeben, langsam einige Minuten gekocht, dann herausgenommen und, nachdem der Saft etwas eingekocht, darüber gefüllt. — Als Compote zu Mehlspeisen, wobei für eine reichliche Sauce gesorgt werden muß, kann man dieselbe mit einem Zusatz von Wasser und etwas Kornstärke verlängern.

28. Feines Compote von ganzen Aepfeln (Fine Apple Compote). Gute mürbe Tafeläpfel mittlerer Größe werden recht rund und glatt geschält, die Kerngehäuse herausgebohrt, der Länge nach mit feinen Einschnitten versehen und gut abgespült. Dann lasse man in einem irdenen Geschirr reichlich Wein, stark mit Zucker versüßt, einige Stücke ganzen Zimmet und Citronenschale kochen, ein Zusatz von Erdbeersaft macht das Compote besonders angenehm, lege so viel Aepfel, als neben einander liegen können, hinein und lasse sie auf mäßigem Feuer zugedeckt einige Minuten kochen. Dann lege man sie mit einem Eßlöffel auf die andere Seite — das Hineinstechen mit einer Gabel macht sie unansehnlich, — begieße sie, falls sie nicht völlig bedeckt sind, häufig mit dem Wein, nehme nach und nach die weich gewordenen Aepfel heraus, lege sie auf eine flache Schüssel, thue wieder andere beim Hinzuthun von Wein und Zucker hinein, gieße die Flüssigkeit von der Schüssel zum kochenden Saft und lasse ihn, nachdem die Aepfel herausgenommen, recht sämig einkochen. Unterdeß

richte man das Compote nach No. 1 zierlich an, gebe die Hälfte des Saftes durch ein Siebchen gleichmäßig darüber, desgleichen die andere Hälfte erst kurz vor dem Gebrauch. Ist das geschehen, so lege man auf jede Oeffnung eine eingemachte Hagebutte oder etwas Aprikosen-Marmelade, oder Gelée von Aepfeln, Johannisbeeren oder Kirschäpfel.

29. Halbe Aepfel mit Citronensaft (Apples cut in Halves with Lemonjuice). Man mache Wasser mit Citronensaft recht säuerlich, füge reichlich Zucker, auch etwas Citronen- oder Apfelsinenschale und ganzen Zimmet hinzu und koche die Aepfel darin weich.

30. Gebackenes Aepfelcompote mit Mandelguß (Baked Apple Sauce with Almond Icing). Es wird ein fein zubereitetes dickes Aepfelmus gekocht, zu einer Compotière 2 zu Schaum geschlagene Eiweiß heiß durchgerührt und solches glatt angerichtet. Dann wird eine Handvoll geriebene Mandeln mit Zucker, Zimmet, etwas Citronensaft und dem Schaum von 2—3 Eiern vermischt, das Compote damit bestrichen, gelb gebacken und, wenn's beliebt, kalt mit Gelée verziert.

31. Aepfelmus (Apple Sauce). Je feiner die Aepfel, desto besser das Compote. Man schäle und schneide sie in 4 Teile, mache das Kerngehäuse sorgfältig heraus, wasche sie sauber und lasse sie mit Wein oder Wein mit Wasser versetzt, Zucker, ganzen Zimmet und Citronenschale auf nicht starkem Feuer, ohne zu rühren, völlig zerkochen. Dann nehme man das Gewürz heraus und rühre das Aepfelmus möglichst fein. Möchte man vorziehen, dasselbe durch ein Sieb zu rühren, so muß solches nicht nur höchst sauber, sondern vorher gut gescheuert sein, indem das Compote sonst eine unangenehme Farbe erhält. Man streiche das Mus beim Anrichten recht glatt und verziere nach dem Kaltwerden die Compotière mit Frucht-Gelée, oder mache eine Verzierung darauf von feinem Zimmet. Hierzu tunke man ein rundes, naßgemachtes Gewürzreibchen oder einen Fingerhut in Zimmet, drücke am Rande der Schüssel einen Kreis ins Aepelmus und fahre so fort, indem die Kreise ineinandergreifend eine Kette bilden. In der Mitte mache man eine ähnliche Verzierung, oder wende dazu festere Himbeer- oder schwarze Johannisbeer-Gelée, in feine Scheiben geschnittene Mandeln und dgl. an.

32. Aepfelmus auf andere Art (Apple Sauce, an other Style). Wäre man nicht gut mit Aepfeln versehen und möchte doch gern bei einem täglichen Tisch eine große Schüssel Aepfelmus bringen, so koche man solche mit Wasser, Zucker und etwas Gewürz zu dünnem Mus, gebe je nach der Quantität ½—1 Eßlöffel voll Stärke mit etwas Wasser zerrührt hinzu und lasse es unter stetem Rühren 5 Minuten kochen. Vor dem Abnehmen vom Feuer kann man auch noch ein zu steifem Schaum geschlagenes Eiweiß durchrühren und dann etwas Zucker und Zimmet darüber streuen.

33. Aepfelsalat, ein feines Compote von rohen Aepfeln und Apfelsinen. (Apple Salad). Gute abgeschälte feinschmeckende Aepfel, woraus das Kerngehäuse entfernt, auch Apfelsinen, welche jedoch nicht bitter sein

dürfen, werden beim Wegnehmen der Kerne mit einem Messer in ganz feine Scheiben geschnitten und abwechselnd lagenweise mit feingestoßenem Zucker und etwas Wein in eine Schale gelegt. Der Wein dient dazu, das Compote zu durchziehen, es darf aber keine Brühe entstehen und muß die letzte Lage Apfelsinen und Zucker sein. Das Compote wird einige Stunden vor dem Gebrauch gemacht und zu feinem Braten gegeben.

34. Süße Aepfel zu kochen (To cook Sweet Apples). Man setze die Aepfel, nachdem sie geschält, in 4 Teile geschnitten und abgespült sind, mit Wasser, Anissamen, einem Stückchen Butter und nach Verhältnis ½—1 Tasse Essig aufs Feuer und lasse sie weich kochen. Der Essig befördert ein schnelleres Weichwerden und benimmt den Aepfeln das Weichliche.

35. Süße Aepfel rot zu kochen (How to boil Sweet Apples Red). Man nehme zu 2 Teilen geschälter und halb durchgeschnittener Aepfel 1 Teil ausgesuchte und gewaschene Preißelbeeren, koche zu 1½ Quart Beeren 5—6 Unzen Zucker mit 2 Tassen Wasser, schütte die Beeren hinein und nehme sie, nachdem sie weich geworden, mit einem Schaumlöffel aus dem Saft. Zu diesem Safte gebe man 4—6 Nelken, einige Stücke ganzen Zimmet und koche die Aepfel darin langsam und fest zugedeckt weich. Möchte Brühe fehlen, da süße Aepfel eines viel längeren Kochens bedürfen, so gieße man etwas Wasser hinzu. Die Aepfel werden nachher mit dem dicklichen Saft und den Preißelbeeren durchgerührt und angerichtet.

36. Compote von Quitten (Compotes of Quinces). Dieselben werden dünn geschält, mitten durchgeschnitten, das Kerngehäuse herausgemacht und solches mit den Quitten in Wasser mit Zucker und etwas ganzem Zimmet weichgekocht. Dann gibt man ein Glas Wein dazu, richtet die Quitten an, läßt nötigenfalls den Saft noch etwas einkochen und gießt ihn durch ein Sieb darüber. — Das Gehäuse macht den Saft schneller dicklich und die Kerne geben eine schöne Färbung.

B. Getrocknete Früchte.

(Dried Fruit.)

37. Feines Compote von Zwetschen oder Pflaumen (Fine Compote of Prunes). Hierzu gehören gute Zwetschen, ganz frei von Rauchgeschmack. Sie werden, wie das immer geschehen muß, mit heißem Wasser zwischen den Händen gerieben, gewaschen, mit kaltem Wasser rasch zum Kochen gebracht und abgegossen. Ist das geschehen, so werden sie 2 bis 3 Tage vor dem Gebrauch in einem glasierten Geschirr mit weißem Wein bedeckt und mit dem nötigen Zucker, einigen Stückchen Zimmet und Citronenschale fest verschlossen, langsam zum Kochen gebracht, dann ohne weiteres Kochen bis zum bestimmten Tage hingestellt

und angerichtet; jedoch müssen sie in dieser Zeit oftmals umgeschüttelt werden. Also zubereitet sind die Zwetschen an angenehmem Geschmack den eingemachten vollkommen gleich.

38. **Auf andere Art** (An other Style). Man setze die Zwetschen, wie im Vorhergehenden vorgerichtet, Abends mit reichlichem Wasser in einem Steintopfe zugedeckt in einen noch heißen Bratofen, worin sie völlig ausquillen und weich werden. Andern Tags nehme man sie aus der Brühe, lege sie in eine Assiette, koche weißen Wein, Zucker, Citronenschale und einige Stückchen Zimmet, füge etwas Johannisbeersaft hinzu und fülle die Sauce kochend über die Zwetschen.

39. **Zwetschen- oder Pflaumen-Compote** (Compote of Prunes or Plums). Falls die Zwetschen einen räucherigen Geschmack haben, so lasse man sie nach dem Waschen mit kaltem Wasser in einem offenen Geschirr langsam zum Kochen kommen, gieße sie ab und wiederhole das Abkochen noch einmal, wodurch sie zum Teil von ihrem unangenehmen Geschmack befreit werden. Im übrigen behandle man sie wie in No. 1, setze sie in einem irdenen Geschirr, reichlich mit Wasser bedeckt, mit Zucker und einem Stückchen Zimmet aufs Feuer, lasse sie, fest zugedeckt, zum Kochen kommen und langsam weich werden, wobei man auf 2 bis 2½ Stunden rechnen kann. Durch rasches Kochen quillen die Zwetschen nicht aus und erhalten keinen angenehmen Geschmack.

40. **Zwetschen- oder Pflaumenmus** (Jam or Sauce of Prunes). Gute Zwetschen werden nach dem Abbrühen in einem irdenen Geschirr mit halb Wasser halb Wein weichgekocht und durch ein Sieb gerührt. Dann wird das Mus mit geriebenem und in Butter geröstetem Brod, Zucker, kleingeschnittener Citronenschale und Zimmet noch ein wenig gekocht und in einer Compotière angerichtet.

41. **Getrocknete Kirschen** (Dried Cherries). Diese werden heiß abgewaschen, mit Wasser, Zucker und ganzem Zimmet in reichlicher Brühe wie Zwetschen langsam weichgekocht, die Brühe etwas eingekocht und angerichtet.

42. **Getrocknete saure Aepfel** (Dried Apples). Sie werden einigemal mit kaltem Wasser, indem man sie mit den Händen reibt, gewaschen, in einem glasierten Geschirr mit Wein und Wasser oder nur mit Wasser ganz reichlich bedeckt, aufs Feuer gesetzt, mit etwas Zucker, Zimmet, auch, wenn man sie gerade hat, mit etwas in Zucker eingelegter Apfelsinenschale (siehe I. No. 79) langsam weichgekocht. Ist dies geschehen, so nimmt man sie aus der Brühe, läßt solche, wenn sie dünn ist, noch so lange nachkochen, bis sie sämig geworden, oder gibt eine Kleinigkeit aufgelöste Stärke hinzu und gießt die Brühe durch ein Siebchen über das zierlich angerichtete Obst.

43. **Getrocknete Pfirsiche, Birnen und Aprikosen** (Dried Pears, Peaches and Apricots) wie sie jetzt in so ausgezeichneter Beschaffenheit von Californien kommen, werden wie getrocknete Aepfel zubereitet.

XIV. Salate.

(Salads.)

1. Im Allgemeinen.

1. Vorrichtung. Alle grünen Salate müssen schon der Schnecken wegen recht sorgfältig nachgesehen werden, hierbei ist jedes schlechte Blatt zu entfernen; jedoch ist es irrig, aus den Blättern geschlossener, also gelb gewordener Köpfe die Blattstiele abzustreifen, wodurch dem Salat das Beste entzogen wird. Nachdem die äußeren Blätter des Kopfes entfernt sind, teile man die nächstfolgenden in etwa 3 Teile und schneide das geschlossene Inwendige in kleine Stücke. Bei schlechtem Salat aber ist es nötig, die Blätter abzustreifen, da an solchem die Blattstiele zähe sind. Bei Korn- oder Feldsalat ist zu bemerken, daß derselbe dadurch viel milder wird, wenn man ihn 1—2 Tage vor dem Gebrauch in den Keller legt. Manche wollen behaupten, daß auch der Kopfsalat gewinne, wenn er 2 Stunden vorher aus dem Garten geholt und in den Keller gebracht wird.

2. Waschen und Ausschwenken. Die Salate dürfen, mit Ausnahme welk gewordener Salate, nicht ins Wasser gelegt werden. Man spüle sie kurz vor dem Anrichten in einem Eimer oder tiefen Topfe in reichlich kaltem Wasser, damit der etwa daran befindliche Sand zu Boden sinke, indem man sie ganz lose mit sauberer Hand ein wenig in die Höhe zieht und dann wieder unter Wasser bringt. Das Waschen auf solche Weise muß so oft geschehen, bis das Wasser klar bleibt, doch rasch ausgeführt werden. Kopfsalat braucht indeß nur wenig gespült zu werden. Viele sind sogar der Meinung, daß er gar nicht ins Wasser müsse, um recht milde zu bleiben. Dann wird der Salat auf einen Durchschlag gelegt, um das Wasser so viel wie möglich herauszubringen. Das Ausdrücken des Salates mit der Hand ist nicht allein unappetitlich, sondern es wird derselbe auch dadurch gequetscht, was namentlich bei gutem Kopfsalat gar leicht geschieht und wodurch demselben Ansehen und Frische entzogen wird.

3. Salatkräuter. Diese geben dem Salat eine sehr angenehme Würze, besonders Dragon, junge Zwiebelspitzen und Pfefferkraut oder

breitblätterige Kresse. In Zeiten, wo die jungen Zwiebelspitzen fehlen, sind feingeschnittene Zwiebeln zu manchen Salaten unentbehrlich; da jedoch der Zwiebelgeschmack von Vielen gescheut wird, so gebe man bei einem Gesellschaftsessen zu solchem Salat, wozu sie passen, einige feinwürfelige Zwiebeln mit etwas Essig versehen dazu — sie erhalten durch den Essig eine schöne Färbung.

4. Rühren der Sauce. Salz wende man bei allen grünen Salaten höchst sparsam an, sie können leicht versalzen werden. Gutes Provenceöl gibt dem Salat den feinsten Geschmack, indeß ist auch frisches Mohnöl sehr gut. Wie man das Oel frisch erhält, ist bereits angegeben. Zu einer Salatsauce, wozu hartgekochte Eier angewendet werden, reibe man zuerst die Dotter möglichst fein, rühre etwas Essig und dann erst das Oel nach und nach hinzu, weil die Sauce, auf solche Weise gerührt, sich leichter verbindet, und vermische sie dann unter stetem Rühren mit den übrigen Teilen.

Ein wirklich zu empfehlendes Ersatzmittel der Eidotter zur Salatsauce für Kopfsalat, römischen Bindsalat, Endivien- und Feldsalat, besteht in ein bis zwei geschälten, weichgekochten Kartoffeln, welche ganz feingerieben werden, sodaß keine festen Teile sich finden. Man rührt sie mit Essig, Milch, Baumöl, Salz nebst beliebigen Salatkräutern zu einer gebundenen Sauce.

In manchen Gegenden wird dem grünen Salat eine Beimischung von Zucker gegeben; da, wo man diesen in den nächstfolgenden Rezepten vermissen möchte, kann derselbe leicht hinzugefügt und in Ermangelung der bei manchen Salaten bemerkten Sahne ein stärkerer Zusatz von Oel gemacht werden.

5. Vorsichtiges Mischen. Man vermische die grünen Salate erst kurz vor dem Gebrauch mit der Sauce, weil sie durch längeres Stehen zusammenfallen, zähe werden und alles Ansehen verlieren. Damit der Salat milder werde, menge man ihn erst leicht mit dem bestimmten Oel, dann behutsam mit der Sauce. Zu dem Zweck geschehe das Mengen mit zwei Gabeln leicht, vorsichtig und möglichst schnell, und vermeide man, wie es mitunter aus Unkunde geschieht, sowohl darauf zu stoßen als denselben zu rühren, weil sonst der Salat wie Mus erscheint. Fleisch-, Fisch- und Häringssalate werden hingegen wohlschmeckender, wenn sie mehrere Stunden vor dem Gebrauche, besser noch Tages vorher gehörig gemischt werden.

2. Hühner-Salat (Chicken Salad). Man nimmt ein Huhn und läßt es kochen. Wenn es abgeschäumt, thut man eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, englisches Gewürz und Pfefferkörner hinein und läßt es weich kochen. Dann entfernt man die Haut von dem Huhn und hackt das Fleisch. Darauf schneidet man zwei Stangen englische Sellerie dazu. Man kocht drei Eier ganz hart; das Weiße hackt man, das Gelbe verrührt man ganz fein, rührt drei bis vier Eßlöffel Salatöl hinein und gießt dann Essig dazu, etwas gestoßenen Pfeffer und vier bis fünf Eßlöffel "Salad dressing", dann etwas von der Hühnerbrühe, die man durchgibt, mengt alles gut durcheinander. In Ermangelung von englischem Sellerie kann man auch weißen Kohl nehmen.

3. Truthahnsalat (Turkey Salad). Wünscht man bei einer großen Gesellschaft einen ganzen Truthahn als Salat zu geben, so richte man sich ganz nach vorhergehender Vorschrift und garniere die sternförmig angerichteten Felder mit Krebsschwänzen oder Garneelen (Shrimps).

Um Salat von übriggebliebenem Truthahnbraten zu bereiten, schneide man das Fleisch in kleine Scheiben. Unterdeß werden mehrere Sellerieknollen gar gekocht, kreuzweis und dann zwei- bis dreimal geteilt. Demnächst wird gute Sommerwurst in halbe Scheiben geschnitten, die Salatsauce wie im Vorhergehenden gerührt und Fleisch, Sellerie, Sommerwurst und in Scheiben geschnittene Essiggurken vorsichtig damit gemengt und hübsch angerichtet. Dann schneide man eingemachte Rotebeete in Streifen, lege davon einen Kranz um den Salat, schneide nicht gar zu hartgekochte recht frische Eier mit einem scharfen Messer der Länge nach gleichmäßig in 8 Teile und verziere damit den Kranz, indem man diese in schräger Richtung, die runde Seite nach oben, auf denselben legt.

4. Hechtsalat (Salad of Pickerel). Hechte von mittlerer Größe werden ausgeweidet, rein gewaschen (nicht gewässert, weil der Fisch wie das Fleisch durch Wässern an Geschmack verliert), ungeschuppt mit reichlich Zwiebeln in kochendem Salzwasser weich gekocht, vom Feuer genommen und 10 Minuten im Fischwasser stehen gelassen, da der Fisch dadurch besser das Salz aufnimmt. Alsdann legt man die Hechte zum Abkühlen auf eine Schüssel, entfernt sorgfältig Schuppen, Haut und Gräten und teilt sie in zwei Glied lange Stücke. Zugleich nimmt man große Krebse und kocht sie in gesalzenem Wasser mit einem Guß Essig gar. Der Essig gibt den Krebsen ein schöneres Rot. Alsdann werden die Schwänze und die Scheeren aus den Schalen gemacht, was bei großen Krebsen dadurch leichter geschieht, daß man die Scheeren auf der inwendigen Seite aufschneidet. Unterdeß kocht man einige Eier hart, zerdrückt die Dotter in einem Napf, rührt sie mit Essig (nicht mit Oel, weil ersterer sich leichter mit den Dottern etwas hartgekochter Eier verbindet) recht fein, vermischt sie mit feingehackten Schalotten und etwas gehackten Sardellen, gibt unter stetem Rühren Provenceöl, Weinessig und etwas Hechtbrühe hinzu, rührt die Sauce durch ein Sieb und fügt dann noch etwas guten Senf und feingehackte Petersilie hinzu. Nachdem man nun Sardellen wie zum Butterbrod vorgerichtet und dünne Citronenscheiben zierlich geschnitten hat, legt man den Hecht in eine etwas tiefe Schüssel, zwischendurch das Fleisch aus den Krebsscheeren, richtet die Sauce darüber an, bestreut die Schüssel mit Kapern und garniert sie wie folgt: den Rand derselben verziert man mit Krebsschwänzen, die Spitzen nach außen gerichtet, legt die Sardellen streifenweise in schräger Richtung oder sternförmig über den Fisch, dazwischen die bemerkten Citronenscheiben, zierlich geordnet, auch kann man in 4 Teile geschnittene Citronenscheiben am Rande aufstellen, und legt dann zuletzt die ausgeschnittenen Scheeren zwischen die Krebsschwänze, wodurch die Verzierung gewinnt.

5. Hummersalat mit Kaviarschnitten (Lobster Salad with Caviare Sandwiches). Der Hummer wird gekocht, wie es bei den Fischen

bemerkt worden, das Fleisch aus den Schalen gelöst, in längliche Stückchen geschnitten, in eine Salatière gelegt und mit einer gut gerührten Sauce von hartgekochten Eidottern, Pfeffer, Salz, Provenceöl, Weinessig, weißem Wein, feingehacktem Dragon, Petersilie und etwas Schalotten begossen. Der Salat wird mit aufgerollten Sardellen, Kapern, hartgekochten, in 8 Teile oder in Scheiben geschnittenen Eiern verziert und der Rand der Schüssel mit gerösteten Semmelschnittchen, welche mit Kaviar bestrichen sind, garniert.

6. Hummersalat (Lobster Salad). Der Hummer wird gekocht, das Fleisch aus den Schalen gelöst und in längliche Stückchen geschnitten. Will man statt dessen den eingemachten Hummer gebrauchen, so öffne man die Kanne eine Stunde vor dem Gebrauch, schütte den Inhalt auf ein Sieb und schneide dann das Fleisch in kleine Stückchen. Entweder klein geschnittener Stangensellerie oder fein geschnittenes Weißkraut vermische man mit dem Hummer, lege alles in eine Salatière und begieße mit folgender Mayonnaise: 2—3 Eier werden mit etwas Salz und ungefähr 3 Eßlöffeln aufgelöster Butter tüchtig verrührt; dann füge man 1 Tasse sauren Rahm, etwas Citronensaft, Salz und rothen Pfeffer hinzu, stelle dieses auf heißes Wasser, bis es dicklich wird.

7. Sardellensalat (Anchovy Salad). Ein halbes Pfund gut gewaschene und entgrätete Sardellen, reichlich so viel Kalbsbraten, dicke saure Sahne, eine Zwiebel, Essig, Pfeffer und Senf nach Geschmack. Kalbsbraten und die Sardellen werden in kleine Würfel geschnitten, die Sahne mit dem Essig angerührt, Kalbsbraten, Sardellen u. s. w. hinzugefügt.

8. Pikanter Sardellensalat (Delicious Anchovy Salad). Man wäscht die Sardellen und reißt sie mitten durch, damit man die Gräten herausnehmen kann; dann schneidet man sie in schmale längliche Stückchen, fügt halb so viel feingeschnittene Zwiebeln, sauren Rahm, Pfeffer und Essig hinzu, wenn nötig auch noch Salz.

9. Sardellensalat (Anchovy Salad). Man wässert die Sardellen und reißt sie mitten durch, damit man die Gräten herausnehmen kann, ordnet sie in einer Salatschüssel mit Kapern, kleinen Essiggurken, eingemachten halb durchgeschnittenen Zwetschen, in Scheiben geschnittener Cervelatwurst, marinirtem Aal, welcher vorher gespalten und in fingerdicke Stücke geschnitten wird; auch kann man nach Belieben Morcheln und Austern, deren Vorrichtung man in den Vorbereitungsregeln findet, hinzufügen und in die Mitte der Schüssel einige Schnitten geräucherten Lachs legen. Den Rand verziert man mit Citronenscheiben und gießt eine Sauce wie im Vorhergehenden bemerkt, oder die Dotter einiger hartgekochter Eier, feingerieben, mit Weinessig, Oel, Pfeffer und Salz angerührt, darüber.

10. Häringssalat (Herring Salad). Von 12 Stück guten Häringen kann eine Schüssel für 24 Personen gemacht werden. Diese werden ausgenommen, gewaschen und eine Nacht, wo nötig noch länger, am besten in Milch, in Ermangelung in Wasser gelegt, während letzteres einmal

gewechselt wird. Dann werden die Häringe von Haut und Gräten gereinigt und in ganz feine Würfel geschnitten. Knapp so viel dies an Portion sein wird, nehme man auch Kartoffeln, die mit der Schale gekocht, abgeschält und kalt geworden sind, reichlich Kalbsbraten, eingemachte Gurken, Rotebeete, gute saure Aepfel reichlich, 8—12 hartgekochte Eier, von denen man 4 Stück zum Verzieren auslegt. Dies alles wird gleich den Häringen in ganz feine Würfel geschnitten. Wünscht man den Salat besonders fein zu haben, so lasse man die Kartoffeln weg, nehme dagegen die doppelte Portion Fleisch, setze eine Obertasse Kapern, nach Belieben einige Neunaugen, in zolllange Stücke zerteilt, und 2 große Stücke eingemachten ostindischen Ingwer, in kleine Stückchen geschnitten, womit eine Wirtin, welche auf keine Kosten Rücksicht zu nehmen hat, sogenannte Ehre einlegen wird. Dann werde dies alles mit einer gut gerührten, ganz reichlichen Sauce (wozu man auch die Milch von 3—4 Häringen mit Essig zerrührt und durch ein Sieb gegeben verwenden kann) vermengt, damit der Salat recht saftig werde. Hierzu gehört feines Provenceöl, Weinessig, etwas Rotwein, Pfeffer, vielleicht noch fehlendes Salz und wenig Senf. Falls man den Salat am vorhergehenden Tage macht, wodurch derselbe gewinnt, so lasse man ihn über Nacht in einem porzellanenen Geschirr stehen, rühre ihn einige Stunden vor dem Gebrauch nochmals durch, richte ihn an und verziere ihn etwa auf folgende Weise: Es werden grüne, eingemachte Gurken oder Petersilie, Rotebeete, das Gelbe von 4 hartgekochten Eiern, sowie auch das Weiße derselben, jedoch jedes einzeln, ganz fein gehackt. Dann streiche man den Salat in der Schüssel glatt, zeichne mit einem Messerrücken eine Figur darauf, etwa einen Stern, und lege mit einem Theelöffel in jedes Feld eine andere Farbe, indem man mit der linken Hand ein Messer an die Scheidelinie hält, damit man von allen Seiten in der Grenze bleibe. Rund herum lege man einen Rand von beliebiger Farbe; wählt man weiß oder gelb, so sehen Blättchen von krauser Petersilie darauf gelegt, hübsch aus; ebenso kann man gewässerte, durchgerissene und aufgerollte Sardellen und Kapern zum Auszieren benutzen. Auch kann man die Schüssel mit den genannten Teilen kreisförmig belegen. Es werden Zwiebeln nach No. 1 dazu gegeben oder man vermischt die Hälfte des Salats, ehe man ihn verziert, mit 1—2 geriebenen Zwiebeln und legt als Erkennungszeichen eine kleine Zwiebel auf die Mitte der Schüssel. — Da das Schneiden der verschiedenen Teile zum Häringssalat, was übrigens jedenfalls den Vorzug verdient, viel Zeit erfordert, so geht eine Hausfrau häufig zum Hacken über. Hierbei sei bemerkt, daß es in diesem Falle am besten ist, jedes allein und nicht zu fein zu hacken, damit der Salat nicht breiig erscheine. — Also bereitet, wird der Häringssalat bei Abendessen, Herren- und Damen-Thee's und Frühstücks genommen. Als Voressen bei Mittagsessen schneide man alles Angegebene in Striemen, rühre ein paar hartgekochte, ganz fein geriebenene Eidotter an die Sauce und mit dieser den Salat vorsichtig an, damit alles ganz bleibe.

11. Häringssalat (Herring Salad). Man nimmt ziemlich Kalbsbraten, 4 Häringe, welche man in's frische Wasser legt, 4 hartgekochte Eier, Pfeffer, Gurken (Senfgurken), rote Rüben, Aepfel, eine Zwiebel und

Kartoffel, dieses alles in kleine viereckige Stücke geschnitten. Das Gelbe von den Eiern wird fein gedrückt, Oel daran gerührt, dann Essig und Wasser nach Belieben an die geschnittene Masse gethan und zuletzt etwas Senf und Pfeffer und ein klein wenig Zucker dazu gegeben. (Tüchtig rühren und etwas stehen lassen.)

12. Häringssalat für den täglichen Tisch (Herring Salad, plain Style). Zu 2 Suppentellern Kartoffeln — rote Mäuse sind am besten dazu, — 2—3 gewässerte Häringe, 2 Untertassen Rotebeete, eben so viel saure Aepfel und Fleisch, alles gehackt, mit Zwiebeln, Oel, Essig, Pfeffer und Salz gut gemischt. Hat man saure Sahne, so gebe man etwas zur Sauce, andernfalls kann der Essig durch etwas Milch oder Wasser gemildert werden, weil dieser Salat viel Sauce bedarf.

13. Italienischer Salat (Italian Salad). 5 Scheiben Lachsschinken, 5 Scheiben gekochter Schinken, doppelt so viel Kalbsbraten, 5 Scheiben Cervelatwurst, 5 gewässerte Sardellen, 5—6 gut gekochte Eier, nur das Weiße, 5 geschälte Essiggurken, 5 Aepfel, 1—2 kleine Zwiebeln. Dies alles wird in kleine längliche Streifen geschnitten und mit einer Mayonnaise von den 5 Eigelb, 2—3 Eßlöffeln Salad Dressing, Essig, Kapern und mit dem nötigen Oel angerichtet.

14. Polnischer Salat (Polish Salad). Kalter Braten jeder Art, Geflügel ausgenommen, wird in kleine Stücke geschnitten, Kopfsalat oder Endivien hinzugegeben und mit Oel, Essig, Senf, Pfeffer, Salz, ganz feingeschnittenen Zwiebeln und weich gekochten Eiern gut durchmengt. — Diesen pikanten, wohlschmeckenden und sehr erfrischenden Salat können Salatliebhaber sich auch im Gasthofe sehr gut selbst bereiten.

15. Salat von gutem übriggebliebenem Suppenfleisch (Salad of Soupmeat). Das Fleisch wird ½—1 Stunde vor dem Gebrauch in feine Scheibchen geschnitten, mit einer gut gerührten Sauce vermengt. Man tunke die ansehnlichsten Scheiben vorher in die Sauce und lege diese über das angerichtete Fleisch. Eine Beimischung von eingemachten, in Scheiben geschnittenen Gurken ist zu empfehlen. — Dieser Salat dient als Beilage zu grünem Salat, sowie zu Kartoffelspeisen aller Art, auch als selbständige Schüssel.

16. Trüffelsalat (Truffle Salad). Die frischen Trüffeln werden nicht geschält, sondern zuerst in warmem, dann in kaltem Wasser mit einer Bürste wohl gereinigt, darauf wie Gurkensalat geschnitten oder gehobelt und anstatt Essig, mit Citronensaft, feinem Oel, Pfeffer, Salz und Senf angemengt.

17. Kartoffel-Salat (Potato Salad). Salatkartoffeln werden in Salzwasser mit der Schale weich gekocht, dann geschält und in kleine viereckige Würfelchen geschnitten und mit folgender Sauce vermischt: Man nimmt 2—3 Eier, rührt sie tüchtig mit etwas Salz, fügt dann ungefähr 3 Eßlöffel Mohnöl tropfenweise hinzu, dann etwas Selleriesalz, Senf,

Worcestershiresauce, Spanish Pepper Sauce, Essig und 1—2 Tassen sauren Rahm. Der Salat wird mit halbirten, hart gekochten Eiern und kleinen Stückchen englischen Sellerie garniert.

18. Feiner Kartoffelsalat (Very good Potato Salad). Man nehme hierzu kleine, nicht mehlige Kartoffeln, koche sie mit Salz weich, ziehe sogleich die Schale davon ab, schneide sie vor dem Erkalten in kleine Scheibchen, gieße 1 Tasse kochendes Wasser darüber und decke sie zu, bis die Sauce fertig ist. Zur Sauce nehme man für 6 Personen 3 Salatlöffel feines Oel, eben so viel roten Wein oder Fleischextrakt-Bouillon, 4—6 Löffel Essig, je nach der Schärfe desselben auch noch kochendes Wasser, gehörig Pfeffer und Salz, nach Belieben auch etwas Senf. Damit die Scheiben ganz bleiben, gebe man eine Lage Kartoffeln in die Salatschüssel, einige Löffel Sauce darüber und so fort, bis alle Kartoffeln gut angefeuchtet sind. Man mische auch recht fein geschnittene Zwiebeln durch. — Mit Ausnahme des Kopfsalates können fast alle grünen Salate zu Kartoffelsalat gegeben werden. Sie mit dem Kartoffelsalat zu vermischen ist nicht zu empfehlen, da sie dann zu weich und unansehnlich werden. Man richte daher die grünen Salate nach Vorschrift besonders an und gebe sie entweder apart zu dem Kartoffelsalat oder zuletzt, ohne ihn durchzumischen, in einem Kranze um die Schüssel oder in die Mitte. Es werden dazu gegeben Kalbs- und Schweinesülze, Kalbfleisch in Gelée, warmer und kalter Braten.

19. Kartoffelsalat für den gewöhnlichen Tisch (Potato Salad, plain). Ganz weich gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und bei möglichstem Warmhalten mit nachstehender Sauce recht saftig vermengt. Man rühre gutes Oel, Essig, Milch, Pfeffer, Salz und feingeschnittene Zwiebeln, insofern letztere von allen Tischgenossen gegessen werden. Das Vermengen geht auf folgende Weise sehr gut: Man gebe die geschnittenen Kartoffeln in eine Schüssel, die Hälfte der Sauce darüber hin, lege eine festschließende Schüssel darauf, fasse sie mit beiden Händen fest zusammen und schwinge den Salat darin oder rühre sie vorsichtig durch; dann gebe man die übrige Sauce hinzu und schwinge weiter, bis die Kartoffeln saftig geworden sind. — Zur Ersparniß des Baumöls wird in Gegenden, wo fette Gänse geschlachtet werden, häufig geschmolzenes Gänsefett zum Kartoffelsalat angewendet.

20. Kartoffelsalat mit Speck (Potato Salad with Bacon). Man brät eine Untertasse voll Speck aus, der in feine Würfel geschnitten ist, entfernt dieselben, kocht im Fett eine feingeschnittene Zwiebel, den dazu gehörigen Essig, Salz und ein wenig Pfeffer — rührt einige Löffel saure Sahne daran, in Ermangelung ein wenig Wasser, und schneidet die Kartoffeln in die warme Brühe, schwenkt sie darin um und richtet den Salat an.

21. Brunnkresse (Water Cress). Die Brunnkresse — ein sehr gesunder, blutreinigender und magenstärkender Salat — ist, wenn man sie haben kann, den ganzen Winter hindurch und im Frühjahr so lange brauchbar, als noch kein Froschlaich sie ekelhaft macht. Man nehme die Stiele nicht von den Blättern, sondern schneide sie 3 Finger breit ab; die an dem

übrigen Teile des Stieles befindlichen Blätter lege man zu dem verlesenen Salat, sehe aber sorgfältig zu, daß etwaige Insekten entfernt werden. Das Waschen geschieht mehremal in reichlichem Wasser, indem man die Kresse aus demselben herauszieht und wieder unter Wasser bringt. Sie wird gut ausgeschwenkt, mit reichlich Oel, wenig Essig und wenig Salz gemengt und zu recht heißen Kartoffeln mit beliebiger Fleischbeilage angerichtet.

22. **Salat von Gartenkresse** (Salad of Garden Cress). Man schneidet die Blätter, so lange sie jung und zart sind, mit der Scheere ab und mengt sie nach dem Waschen und Ausschwingen mit reichlich Oel, wenig scharfem Essig und einigen Körnchen Salz an. Hierzu ist eine Sauce von Oel, Essig, feingeriebenen gekochten Eidottern, Senf und Zucker auch sehr beliebt.

23. **Spargelsalat** (Asparagus Salad). Der Spargel wird geputzt, wie es beim Abschnitt Gemüse bemerkt ist, in Bündchen gebunden, mit kochendem Wasser und Salz langsam gar gekocht und auf einen Durchschlag gelegt. Völlig erkaltet, macht man die Fäden los, legt ihn in zierlicher Ordnung in eine Salatschüssel und gibt feines Oel und Essig zu gleichen Teilen, mit etwas Salz und Pfeffer vermischt, darüber.

24. **Spargelsalat** (Asparagus Salad). Die Spargel werden, wie zu Gemüse, in schwach gesalzenem Wasser weich gekocht und können wie gewöhnlicher Salat begossen werden; besser schmecken sie aber, wenn man hart gekochtes Eigelb mit Oel und später mit Essig verrührt, fein gehackten Schnittlauch, Salz und Pfeffer dazu thut. Es muß eine dickliche Sauce sein, die man so zu den Spargeln geben kann, aber auch diese kurz geschnitten, damit vermengt. Leichter geräth die Sauce, wenn man zu dem hart gekochten Eigelb einige rohe Eigelb hinzufügt.

25. **Kopfsalat** (Head Lettuce). Das Verlesen, Spülen, Ausschwenken und Mischen des Salats ist schon in No. 1 mitgeteilt und wird hier darauf hingewiesen. Zur Sauce rechne man für 6 Personen, wenn der Salat gut sein soll, die Dotter von 2—3 Eiern, 1—2 Eßlöffel Provenceöl, wenig Salz und Essig, auch nach Belieben etwas Senf und Pfeffer, nehme auch einige Salatkräuter, als: feingehackten Dragon, etwas junge Zwiebelspitzen, Borage u. dgl. Auch kann man der Salatsauce 2 Eßlöffel dicke saure Sahne beimischen und dagegen 1 Eidotter und 1 Eßlöffel Oel weniger nehmen. Nochmals bemerkt: der Salat werde vorab mit dem Oel leicht gemischt, dann mit der Sauce behutsam gemengt. Durch das Befeuchten des Salats mit Oel vor dem Mischen wird der Salat viel zarter und fetter. (Eier und Kräuter kann man weglassen und ihn einfach mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz machen).

26. **Kopfsalat auf französische Art** (Head Lettuce in French Style). Nachdem der Salat wie vorstehend vorgerichtet, nehme man für einige Personen 1—2 Eßlöffel feines Baumöl, mische dies mit Salat, nehme dann 2 Löffel guten Weinessig, mit wenig Salz vermischt, auch nach Belieben etwas Pfeffer, gebe dieses zu dem geölten Salat, so, daß man keinen Tropfen Flüssigkeit darunter findet.

27. Blumenkohlsalat (Salad of Cauliflower). Der Blumenkohl wird wie zum Gemüse verlesen und in Wasser und Salz langsam gar gekocht, zum Abtröpfeln auf ein Sieb gelegt, so angerichtet, daß alle Blumen nach oben kommen, und mit einer gut gerührten Sauce von einigen hartgekochten Eiern, Essig, Oel, Pfeffer und Salz löffelweise übergossen.

28. Gurkensalat (Cucumber Salad). Man findet, wie bekannt, mitunter so bittere Gurken, daß sie fast ungenießbar sind, welches besonders bei den Späten der Fall ist. Diesem aber kann leicht abgeholfen werden. Das Bittere befindet sich nämlich an der Spitze der Gurken und wird mit dem Messer beim Schälen verbreitet. Man schneide daher bei solchen Gurken ein nicht zu kleines Stück von der Spitze und schäle dabei immer vom Stiel nach der abgeschnittenen Seite. Uebrigens schneide man die Gurken in ganz feine Scheiben und vermische sie erst, wenn der Salat gegessen werden soll, vorab mit feinem Oel, dann mit folgender Sauce: Hartgekochte Eier oder dicke saure Sahne mit scharfem Essig, Pfeffer, Salz und Dragon eine Weile gerührt. Zwiebeln kann man darunter mischen oder, mit Essig angefeuchtet, dazu geben. Einige streuen nach veralteter Manier vor dem Anrühren des Salats Salz zwischen die Gurken, damit der darin befindliche Saft herausziehe. Dies aber benimmt ihnen nicht allein den erfrischenden Geschmack, sondern es macht sie auch zähe und unverdaulicher. — Gurken, nach Angabe zubereitet, und frisch gekochte heiße Kartoffeln dazu gegessen, werden, wie ich glaube, dem Gesunden niemals schaden.

29. Salat von Gurken und Kartoffeln (Salad of Cucumbers and Potatoes). Im Herbst, wo viele den Genuß der Gurken vermeiden, oder auch, wenn der Salat als Hauptschüssel betrachtet werden soll, schneide man weichgekochte Kartoffeln und mische sie möglichst warm nebst den in Scheiben geschnittenen Gurken mit einer fertigen Sauce von Oel, Essig, Salz, Pfeffer, Dragon und feingeschnittenen Zwiebeln. Ein Zusatz von dicker, saurer Sahne ist sehr zu empfehlen.

30. Salat von Gurken und Kopfsalat (Salad of Cucumbers and Head Lettuce). Man mische beide Teile vorab mit dem bestimmten Oel, dann mit der Sauce nach vorhergehender Vorschrift.

31. Bohnensalat (Bean Salad). Kleine Salatbohnen werden, nachdem sie gut abgefäset sind, in kochendem Wasser und Salz weichgekocht, auf einen Durchschlag gegeben, kalt mit feingeschnittenen Zwiebeln, Oel, Essig, Pfeffer und Salz gemischt.

32. Salat von Bohnen und Gurken (Salad of Beans and Cucumbers). In Wasser und Salz weichgekochte Salatböhnchen und in Scheiben geschnittene Gurken werden zusammen mit folgender Sauce gut gemischt: Dicke saure Sahne, in Ermangelung Milch, Oel, Essig, Pfeffer, Salz und feingeschnittene Zwiebeln.

33. Salat von Bohnen und Kopfsalat (Salad of Beans and Head Lettuce). Beide Salate werden nach vorhergehender Vorschrift miteinander vermischt.

34. Roter Salat (Red Salad). Roter Kohl (Kappus, Kraut), welcher aber kein Winterkohl sein darf, weil dieser immer zähe ist, wird feingeschabt, mit reichlich Oel durchgemengt, dann mit Essig, Salz und Pfeffer gemischt und nebst beliebiger Fleischbeilage mit abgekochten heißen Kartoffeln gegeben.

35. Weißer Kohl (White Cabbage). Der Kohl wird sehr fein geschnitten, mit einer gutgekochten sauren Sahnesauce oder auch mit einer warmen Specksauce nebst Pfeffer und Salz gemischt und warme Kartoffeln dazugegeben. — Der Kohl ist nur im Herbst in vollem Safte zu Salat tauglich, späterhin ist er zähe.

36. Warmer Krautsalat (Warm Salad of Cabbage, (Slaw). Das Kraut (Weißkraut) wird fein gehobelt und kurz vor dem Anrichten ½ Stunde in Salzwasser abgekocht, dann auf ein Sieb gethan um abzulaufen und dann mit folgender Sauce vermischt: In Würfel geschnittener Speck wird langsam ausgelassen, wenn die Würfelchen gelbbraun sind, nimmt man sie heraus und stellt sie warm, da sie auf den Salat gethan werden, wenn derselbe fertig ist. In das Fett schneidet man dann Zwiebeln, läßt sie einige Zeit darin dämpfen, fügt dann soviel Mehl hinzu, als das Fett annimmt, dann kochendes Wasser, Salz, Pfeffer und Essig. Dieselbe Sauce kann man zu warmem Kartoffelsalat gebrauchen.

37. Gemischter Wintersalat (Mixed Winter Salad). 3 Teile in der Schale weichgekochte Kartoffeln, 1 Teil saure Aepfel, 1 Teil Rotebeete, 1 Teil eingemachte Gurken. Dies alles wird in feine Scheiben geschnitten, mit einer gut gerührten Sauce von reichlich Oel, etwas saurer Sahne, in Ermangelung Milch, Essig, Pfeffer und Salz vorsichtig durchgemengt, sodaß die Scheiben ganz bleiben, dann angerichtet und derselbe mit nicht ganz hartgekochten Eiern, welche in 8 Teile geschnitten werden, schräg-liegend verziert. Es wird warmer Braten oder kaltes Fleisch und Häring dazu gegeben.

38. Endiviensalat (Endive Salad). Von krausen Endivien nimmt man nur die gelben Blätter, die groben Stengel werden entfernt, die feineren gespalten und in kleine Stücke geschnitten; glatte Endivien schneidet man mit den Stielen fein. Der Salat wird kurz vor dem Anrichten gewaschen, mit dicker Sahne, oder nach No. 1 mit einer ganz feingedrückten Kartoffel, Oel, Essig, Salz und Pfeffer gemischt, oder man gibt eine warme saure Sahnesauce und warme Kartoffeln dazu.

39. Salat von römischem Bindsalat und Sommer-Endivien (Salad of Summer Endives). Nachdem die Blätter gebleicht sind, wird der Salat wie Endivien vorgerichtet und mit einer gleichen Sauce unter Zusatz von Dragon und einer feingeschnittenen Zwiebel, gemischt.

40. Korn- oder Feldsalat (Field Salad). Der Feldsalat, welcher auf den Kornfeldern gesucht wird, ist der beste; übrigens ist der holländische Feldsalat mit den kleinen runden Blättern dem großblätterigen vorzuziehen. Um ihn milder zu machen, verfahre man nach No. 1. Beim Verlesen schneide man den Stengel so weit ab, daß die Blätter größtenteils

einzeln werden, und entferne alle schlechten Blätter. Dann wasche man den Salat nach No. 1, vermenge ihn kurz vor dem Anrichten mit dem bestimmten Oel, dann mit der Salatsauce, welche in No. 1 XIV. (Rühren der Sauce) mitgeteilt ist. Wenn abgekochte Kartoffeln dazu gegessen werden sollen, so sorge man für eine hinreichend lange Sauce. Nachdem der Salat angerichtet ist, kann man frische Eier, welche so gekocht sind, daß das Weiße fest, die Dotter aber noch weich sind, in Hälften oder Viertel geschnitten, um den Rand der Schüssel legen und Rotebeete dazu geben.

41. Sellerieſalat (Celery Salad). Die Sellerieknollen werden gut gewaschen, in Wasser und Salz gar, aber nicht zu weich gekocht, geschält, schlechte und holzige Teile entfernt, in Scheiben geschnitten, mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz gemengt und die Salatschüssel mit Sellerieblättchen garniert. — Sellerieſalat erhält sich einige Tage frisch.

42. Porreeſalat (Leek Salad) wird wie Sellerieſalat gemacht, nur schneidet man den Porree, statt in Scheiben, soweit derselbe weiß ist, in zwei Finger breite Stücke.

43. Salat von in Essig eingemachten Salatböhnchen (Salad of pickled Beans). Es wird kochendes Wasser darauf gegossen, die Bohnen bleiben eine Weile darin stehen und werden dann mit gutem Salatöl, Pfeffer und Salz angemengt. Auch kann eine Speck- oder warme Sahnesauce dazu gegeben werden.

44. Tomaten-Salat (Tomato Salad). 12 Tomaten (Tomatoes) werden abgezogen und in Scheiben geschnitten, 4 hartgekochte Eier dazu gegeben, 1 rohes Ei gut geschlagen; 1 Theelöffel Salz, ½ Theelöffel Cayenne-Pfeffer, 1 Theelöffel Zucker, ½ Tasse Essig durchgemischt; dann setze man es aufs Eis zum Kaltwerden, oder in Ermangelung desselben in kaltes Brunnenwasser. Zum Abziehen brühe man die Tomaten mit kochendem Wasser. — Einfach mit Zucker und wenig Essig angemacht sind sie auch sehr angenehm.

45. Tomaten-Salat (Tomato Salad). Recht schöne reife Tomaten wischt und trocknet man ab und zwar recht sorgfältig, schneidet sie in dünne Scheiben, nimmt dabei die Samenkörner heraus und legt die Scheiben auf eine flache Schüssel, welche man vorher mit einer Knoblauchzehe abrieb und mit etwas Essig besprengte, streut reichlich Salz, welches man mit 2 Prisen Pfeffer mischte, darüber, träufelt auf jede Tomatenscheibe 5—7 Tropfen feinstes Olivenöl, fügt noch etwas Essig hinzu, schwenkt den Salat gut durch und stellt ihn 1—2 Stunden zur Seite. Beim Anrichten wird er mit in Oel und Essig angemachten Endivien verziert. Auch kann man beim Anrichten immer eine Schicht Tomaten, dann eine dünne Schicht von hartgekochten, in Scheiben geschnittenen Eiern legen, und besprengt man beim Einlegen die Eier mit Essig und Oel und streut etwas Salz darauf.

46. Tomatoes roh zuzubereiten (To prepare Tomatoes raw). Die äußere Haut sollte sorgfältig abgenommen werden. Nur ganz reife Tomatoes taugen zum Rohessen, und von diesen läßt sich die Haut leicht

abziehen. Das Brühen mit Wasser thut dem Wohlgeschmack Abbruch. Man schneidet dünne Scheiben, streut reichlich Salz, aber den Pfeffer sparsamer darüber, und auf 1 Quart gibt man 1 knappen Theelöffel weißen Zucker, wodurch das Ganze einen pikanten Geschmack erhält. Zuletzt gieße man ¼ Pint nicht zu scharfen Essig darüber. Weit schmackhafter wird diese Speise, wenn auch 1 Theelöffel angemachter Senf dazu kommt, nebst 2 Eßlöffeln gutem, süßem Rahm.

47. Salat von Sellerie-Stangen (Salad of English Celery). 1 Krautkopf und 1 Dutzend Sellerie-Stangen werden zusammen fein gehackt. Als Sauce dient: 1 Tasse Essig, Butter von Eigröße, das gut geschlagene Gelbe von 2 Eiern, 1 Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Senf, eine Prise roter Pfeffer und 1 Theelöffel Zucker, Alles gut mit einander vermischt.

48. Picnic-Salat (Picnic Salad). 1 Quart sehr fein gehackter Kopfsalat, ⅔ Tasse saurer Rahm, 2 gut gerührte Eier mischt man mit Zucker, Salz, Pfeffer und präparirtem Senf. Hat man keinen Sellerie daran zu geben, nimmt man 1 Eßlöffel Sellerie-Samen, sowie auch genügend Essig. Dieser Salat ist gut, hält sich an einem kühlen Platze mehrere Tage und kann in einer Glaskanne mit zum Picnick-Essen genommen werden.

49. Rohe Sellerie-Stangen (English Celery, undressed). Sellerie wird oft auf die Tafel gebracht ohne weitere Zubereitung, als daß man die Stangen gut abschabt, die grünen Spitzen und die Wurzeln abschneidet und sie in kaltes Wasser legt bis zur Gebrauchszeit. Dann gibt man noch einmal anderes Wasser darauf für einige Minuten, spaltet die Stangen in drei Teile mit einem scharfen Messer, wobei man sich hüten muß, sie abzubrechen, und stellt sie in einem becherförmigen Glase auf den Tisch. Um die Stangen recht zart zu machen, läßt man sie 2 Stunden vor dem Gebrauch in Eiswasser liegen; um sie zu befransen, steckt man mehrere große Nadeln in einen Kork und zieht die Stangen zur Hälfte mehrmals durch die Nadeln, dann legt man sie in den Eisschrank zum Kräuseln.

XV. Saucen.

(Sauces and Gravies.)

A. Warme und kalte Saucen zu Fisch, Fleisch, Gemüse und Kartoffeln.

(Warm and Cold Sauces with Fish, Meat, and Vegetables.)

I. Warme Saucen.

(Warm Sauces.)

1. Im Allgemeinen.

Die Saucen sind bei einem Essen nicht als Nebensache zu betrachten, sie verdienen vielmehr eine ganz besondere Beachtung. Ein gutes Gericht wird durch eine schlechte Sauce heruntergesetzt, andernfalls gehoben.

In den Vorschriften überall das genaue Verhältniß zu bestimmen, würde nicht möglich sein, es muß das Augenmaß und der eigne Geschmack zu Rathe gezogen werden; hier im Allgemeinen einige Winke:

1. Schwitzen und Braunmachen des Mehls. Das Mehl zu den hellen Kraftsaucen wird so lange in der vorher heißgemachten Butter unter stetem Rühren gekocht, bis es sich kräuft und hebt, und gelblich erscheint; zu den braunen Saucen wird es mit Butter gerührt, bis es eine schöne braune Farbe erhalten hat (siehe I.); Bouillon oder Wasser rühre man kochend hinzu. Eine jede Sauce muß mehr oder weniger gerundet, darf nicht im geringsten klümprig, noch weniger einem Mehlbrei ähnlich sein, und nach ihrer Art weder zu wenig noch zu viel Säure haben.

2. Gewürz und englische Soja. Auch muß der Sauce ein angenehmer Geschmack von Salz, Gewürz oder Kräutern gegeben werden, indeß darf kein Gewürz oder Kraut im Geschmack zu sehr hervortreten. Aus diesem Grunde darf auch die englische Soja, welche dazu dient, braune Saucen und Ragouts pikanter und gewürzreicher zu machen, nur theelöffel-

weise angewandt werden; etwas zu viel verdirbt die ganze Sauce, welche bei richtigem Verhältniß sehr an Wohlgeschmack gewinnt. Wenn zu hellen Saucen Gewürznelken angewandt werden, so entferne man vorher die darin befindlichen Köpfchen, da solche eine dunkle Färbung bewirken.

3. Fleischextrakt. Die beste Würze einer Sauce ist Kraft. Um da, wo sie fehlt, nachzuhelfen, oder rasch eine gute Kraftsauce zu bereiten, ist Liebigs oder ähnlicher Fleischextrakt ein unschätzbares Mittel. Es bedarf bei einer fertigen Sauce nur der Durchmischung einer großen oder kleineren Messerspitze dieses Extraktes, um den Zweck aufs Beste zu erfüllen.

4. Abrühren mit Butter und Eidottern. Saucen, wozu Butter gebraucht wird, werden dadurch runder und milder, daß zuletzt rohe Butter teilweise durch die fertige Sauce gerührt wird. Soll dieselbe mit Eidottern abgerührt werden, so geschehe dies gleichfalls erst beim Anrichten, da die Sauce, auf dem Feuer mit Eidottern in Verbindung gebracht, gerinnen würde. Um dies gänzlich zu vermeiden, rühre man zu 1 Eidotter eine kleine Messerspitze Mehl und vier Eßlöffel voll kaltes Wasser, gebe unter stetem Rühren nach und nach etwas Sauce dazu und gieße dies alsdann zu der kochenden Sauce, indem man sie gut durchrührt.

2. **Tomaten bei der Fleischsuppe zu geben** (Tomatoes with Meat Soups). Die Tomaten werden auseinandergebogen, mit etwas Fleischbrühe weichgekocht, durchgeschlagen und in einer Saucière serviert, damit man davon nach Belieben zur Suppe geben kann, wenn dieselbe angenehm säuerlich gewünscht wird.

3. **Gekochte Tomaten** (Boiled Tomatoes). Man schäle die Tomaten, schneide sie in der Mitte durch und drücke den Samen heraus. Dann lege man sie ohne Wasser in einen Topf und gebe roten Pfeffer und Salz nach Geschmack dazu, ebenso etwas geriebenes Weißbrod und etwas gestoßene Muskatblüte. Man lasse sie über einem schwachen Feuer langsam zu einem Brei einkochen.

4. **Tomaten Sauce** (Tomato Sauce). Ungefähr 1 Pint Tomaten werden in Stückchen geschnitten, in einen Topf gethan, 1 kleine Zwiebel und etwas Muskatblätter hinzugethan und dann 10—15 Minuten gekocht. Dann schlägt man sie durch, läßt etwas Butter in einem Töpfchen braun werden, rührt Mehl daran, und dann die durchgeschlagenen Tomaten, Salz und Pfeffer. Ist die Sauce zu dicht, fügt man noch kochendes Wasser hinzu, dieselbe schmeckt besonders gut auf Macaroni.

5. **Braune Kraftsauce** (Brown Stock Sauce). Man macht mit Butter 1 gehackte Zwiebel nebst Mehl braun, wozu die Butter vorher gebräunt sein muß, gibt hinzu: 1 gelbe Wurzel, ½ Petersilienwurzel, Dragon, etwas Nelken, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, und hat solches eine Weile geschmort, so gebe man kochendes Wasser hinzu und lasse dies alles 1 Stunde kochen, reibe es durch ein Sieb, bringe es wieder zum Kochen, rühre so viel Fleischextrakt durch, als zu einer kräftigen Sauce nötig ist, und gebe ihr einen Geschmack von Citronensaft. Im übrigen können Kapern oder feingehackte Sardellen hinzugegeben werden.

6. Weiße Kraftsauce (White Stock Sauce). Ist wie die vorhergehende, jedoch mit weißgebranntem Mehl zu bereiten; die Nelken bleiben weg.

7. Austernsauce (Oyster Sauce). Man mache von den Austern die sogenannten Bärte, lasse letztere mit einigen Körnern gröblich gestoßenem weißen Pfeffer und einem Lorbeerblatt in kräftiger Bouillon auskochen und gebe sie durch ein Sieb. Dann mache man Mehl in reichlich Butter kraus (siehe unter I., Mehl zu schwitzen), rühre dazu die bemerkte Kraftbrühe, Muskat, ein Glas Wein, Saft einer Citrone und füge beim Anrichten die Austern mit ihrer salzigen Flüssigkeit hinzu, sowie auch das vielleicht noch fehlende Salz. Man lege die Austern in die fertige Sauce; Kochen macht sie hart. Dieselbe wird mit 1—2 Eidottern abgerührt. 25 Stück Austern reichen hin für 6—8 Personen.

8. Gelbe Kapernsauce zu Lachs und Hecht (Yellow Caper Sauce with Salmon or Pickerel). ½ Eßlöffel Mehl werde mit etwas Wasser zerrührt, hinzugegeben: ½—⅔ Quart Bouillon, 3 Citronenscheiben, die Kerne entfernt, etwas feingestoßene Muskatblüte, und dies unter stetem Rühren zum Kochen gebracht. Dann gebe man ½ Tasse Kapern hinzu, rühre, ohne die Sauce ferner kochen zu lassen, ¼ Pfund reinschmeckende Butter teilweise hinein, ziehe die Sauce, welche gewöhnlich durch die Butter das nötige Salz erhält und dicklich sein muß, mit 3 Eidottern ab und richte sie recht heiß über und zu dem Fisch an.

9. Hechtsauce mit saurer Sahne (Sauce with Sour Cream for Pickerel). Man nimmt ein reichliches Stück Butter, wendet es in Mehl um, rührt hinzu 4 Eidotter und 3 Eßlöffel sauren Rahm, ferner soviel Bouillon mit etwas Hechtwasser vermischt, daß die Sauce recht sämig bleibt und würzt sie mit Saft einer halben Citrone, auch nach Belieben mit etwas Muskat. Unter beständigem Rühren bringe man dies alles eben zum Aufkochen.

10. Weiße Sardellensauce (White Anchovy Sauce). Man kocht die Gräten von denjenigen Sardellen, welche zu dieser Sauce gebraucht werden sollen, gibt hinzu: etwas grobgestoßenen weißen Pfeffer und Nelkenpfeffer, 1—2 Lorbeerblätter, ein wenig Citronenschale und kräftige Bouillon, welche von Fleischabfall gekocht sein kann. Dann schwitze man einige gehackte Schalotten oder Zwiebeln in Butter, lasse 1—2 Löffel Mehl darin gelb werden, zerrühre das Mehl mit der kochenden Brühe und streiche sie durch ein feines Sieb. Darnach bringe man die Sauce zum Kochen, würze sie mit Sardellenbutter oder einigen Sardellen, welche mit Butter (siehe I. 31 feingehackt werden, Citronensaft, ½—1 Glas weißen Wein, etwas feingestoßener Muskatblüte, und rühre die Sauce mit 1—2 recht frischen Eidottern und einem Stückchen frischer roher Butter ab. — Das Abkochen der Gräten ersetzt einige Sardellen. Die Sauce muß stark gebunden sein.

11. Sardellen-Sauce (Anchovy Sauce). 4—5 gewässerte entgrätete Sardellen werden feingeschnitten, etwas Citronenschale, 4 Scha-

lotten, 1 Eßlöffel voll Kapern werden feingekocht. Dies Alles wird mit etwas rotem Pfeffer, 6 Eßlöffel voll Shrimp-Schwänze (wenn zu haben), 1 Eßlöffel Butter, 3 Eßlöffel Citronensaft, und einem kleinen Stückchen Knoblauch vermischt und auf schwachem Feuer, unter beständigem Rühren 7—8 Minuten gedünstet. Dann gießt man 2 Tassen kräftige Fleischbrühe daran und läßt die Sauce 10—15 Minuten langsam kochen und seiht sie dann durch. Dann läßt man ein Stückchen Butter zergehen und braun werden, rührt etwas Mehl daran und die durchgeschlagene Sauce, schmeckt nach dem Salze, schärft sie mit Citronensaft, nimmt die Kasserole vom Feuer, zieht die Sauce mit einigen Eigelben und saurem Rahm ab. Wer den Geschmack von Knoblauch nicht liebt, kann ihn fortlassen.

12. Mayonnaise für Fisch (Mayonnaise for Fish). 12—18 Eigelb und 1—1½ Quart Oel. Das Oel wird tropfenweise zu den Eiern gegossen, und soviel genommen, bis er dicklich ist. Dann thut man Salz, Citronensaft, roten Pfeffer, feingehackte Petersilie und Kapern nach Geschmack hinzu.

13. Garnelen-Sauce zu verschiedenen Fischen, besonders zu Seezungen, Stein- und Turbutt (Shrimp Sauce). Man schwitzt ½ Eßlöffel Mehl mit frischer Butter gelb, rührt ¼ Quart Bouillon, Citronensaft und Muskatblüte, wenn es kocht, ¼ Pfund Butter, einen guten Teil abgekochter und ausgeschälter Garnelen hinzu, nimmt darauf die Sauce schnell vom Feuer und rührt sie mit 2 Eidottern ab. — Die Garnelen dürfen nicht kochen, weil sie dadurch hart werden.

14. Krebssauce zu feinem Fisch (Crab Sauce with fine Fish). Wird gemacht nach vorhergehender Vorschrift mit Krebsbutter. Statt der Garnelen nehme man Krebsschwänze.

15. Holsteinische oder Travemünder Sauce, besonders zu Dorsch und anderen Seefischen (Holstein Sauce for Salt-water Fish). Man rechne auf die Person eine Unze gut ausgewaschene Butter und eine reichliche Messerspitze Mehl. Letzteres läßt man in der Butter heiß werden, rührt ⅔ Fischwasser und ⅓ Weißwein oder so viel kochende Bouillon hinzu, daß es eine gebundene Sauce werde, gibt Muskatnuß und etwas feingestoßenen Pfeffer hinzu, auch das vielleicht noch fehlende Salz, rührt die Sauce bis vorm Kochen, nimmt sie dann vom Feuer, mischt noch ein Stück rohe Butter und etwas Citronensaft durch, rührt die Sauce nach Belieben mit einem Eidotter ab und richtet sie sogleich an.

16. Sächsische Fischsauce (Saxon Fish Sauce). Man läßt Mehl in Butter kraus werden, gibt etwas feingehackte Schalotten, Fischbrühe — doch nicht zu viel, damit die Sauce nicht salzig werde, — etwas weißen Franzwein, Citronenscheiben, reichlich Senf, wenig Weinessig, nach Belieben auch etwas Zucker hinzu, läßt die Sauce ein wenig langsam kochen und rührt vor dem Anrichten noch ein reichlich Stück Butter durch, woran hierbei nicht gespart werden darf.

17. Butter zu Fisch und Kartoffeln (Butter Sauce with Fish and Potatoes). Es darf diese nur zergehen und heiß werden, nicht kochen. —

Oder: Es wird die Hälfte der bestimmten Butter in etwas Mehl umgedreht; ist sie schwach gesalzen, mit einem Teil Fischwasser, wo nicht, mit Wasser zum Kochen gebracht, die andere Hälfte der Butter, nachdem die Sauce vom Feuer genommen, hinzugegeben und mit 1 Eidotter abgerührt

18. Senfsauce zu Fisch (Mustard Sauce with Fish). Ein reichliches Stück Butter, einige Eßlöffel Senf, halb Fischwasser, halb Wasser, werden mit 1—2 Theelöffel Stärke, welche mit etwas kaltem Wasser aufgelöst wird, gekocht, mit 1 Eidotter und einem Stück roher Butter abgerührt.

19. Senfsauce für den gewöhnlichen Tisch zu Fisch und Kartoffeln, auch über Eier anzurichten (Mustard Sauce, plain). Man lasse zwei Wallnuß dick Nierenfett, nach I. No. 66 zubereitet, schmelzen, rühre einen gestrichenen Eßlöffel Mehl und darnach so viel kochendes Wasser hinzu, daß es eine recht gebundene Sauce werde, und lasse sie mit etwas Salz einige Minuten kochen. Dann werde sie vom Feuer genommen, ein Ei dick Butter und einige Eßlöffel Senf durchgerührt.

20. Senfsauce zu Suppenfleisch (Mustard Sauce). 1 kleiner Theelöffel voll Mehl, 2 Eidotter, 1 Eßlöffel Zucker, 2 Löffel Senf, 1½ Tasse Wasser, Essig nach Geschmack und ein Stich Butter. Dies alles wird unter beständigem Rühren eben durchgekocht.

21. Häringssauce (Herring Sauce). Ein in Milch gewässerter Häring wird feingehackt. Dann schwitzt man einige feingehackte Schalotten oder Zwiebeln in Butter, läßt darin 1—2 Löffel Mehl gelb werden und rührt so viel Wasser hinzu, daß es eine recht sämige Sauce werde. Die Sauce läßt man mit etwas Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 2—3 Citronenscheiben oder wenig Essig kochen und rührt sie mit etwas Fleischextrakt, 1—2 Eidottern und einem Stück roher Butter ab. — Zu Fisch und Fleisch.

22. Sauce von frischen Gurken (Sauce of Fresh Cucumbers). Man schält frische Gurken, teilt sie in zwei Hälften, nimmt das Kerngehäuse mit einem silbernen Eßlöffel heraus und schneidet sie in Würfel. Sie werden in Fleischbrühe mit Essig, Schalotten, in Butter gelb gebratenem Mehl, Salz und einem Lorbeerblatt weich gekocht und zu Kalb- und Hammelfleisch gegeben. Falls man kleine Zwiebeln, welche mit Dragon und Dill eingemacht sind, vorrätig hat, so gebe man einen Teil derselben mit Zwiebelessig hinzu und lasse sie in der Sauce halb weich werden; die bemerkten Schalotten und Essig bleiben dann weg. Erstere bewirken einen vorzüglichen Geschmack.

23. Holländische Sauce (Dutch Sauce). 3 Eidotter und 1 Theelöffel feines Mehl werden mit ¼ Quart Wasser klar gerührt, mit Muskatblüte oder Muskatnuß gewürzt, unter beständigem Rühren bis vors Kochen gebracht und rasch vom Feuer genommen. Dann wird ¼ Pfund Butter und etwas Essig gut durchgerührt. Je nachdem man diese Sauce gebrauchen will, kann man Austern, gehackte Sardellen, Kapern und Senf hinzugeben.

24. Sauerampfersauce zu weichlichem Fisch und Suppenfleisch (Sorrel Sauce). Man nehme eine Handvoll junger Sauerampferblätter,

waſche und ſchneide ſie ein, dann ſchwitze man in ½ Ei dick Butter einen gehäuften Eßlöffel Mehl gelb, gebe den Sauerampfer dazu, rühre ihn, bis derſelbe weich geworden, was nur einige Minuten dauert, und gieße unter ſtetem Rühren ſo viel Fleiſchbrühe hinzu, als zu einer ſämigen Sauce nötig iſt, würze ſie mit Muskatnuß und Salz und rühre die Sauce, wenn ſie kocht, mit noch eben ſo viel Butter und 1—2 Eidottern oder mit 1—2 Eßlöffel dicker ſaurer Sahne ab.

25. Gekochte Meerrettigſauce zu Suppenfleiſch (Boiled Horse Radish Sauce). Der Meerrettig wird gerieben. Unterdeß wird Fleiſchbrühe mit etwas Eſſig, Muskat, einem Stückchen Zucker, Salz, Butter und geſtoßenem Zwieback gekocht und der Meerrettig durchgerührt. Die Sauce muß ſehr dick ſein. Man gibt ſie zu gekochtem Rindfleiſch, Kalbfleiſch, auch Rauchfleiſch.

26. Peterſilienſauce, ſowohl zu Suppenfleiſch, als auch über Kartoffeln anzurichten (Parsley Sauce with Soupmeat or Potatoes). Feines Nierenfett und Mehl werden zuſammen geſchwitzt, Waſſer oder Fleiſchbrühe nach Belieben und Salz dazu gegeben, nach dem Durchkochen ein reichliches Stück friſche Butter, feingehackte Peterſilie und etwas Fleiſchextrakt durchgerührt.

27. Dragonſauce zu Suppenfleiſch (Tarragon Sauce). Wird wie Peterſilienſauce gemacht, ſtatt Peterſilie wird Dragon genommen und die Sauce mit etwas Citronenſaft oder Eſſig und 1—2 Eidottern abgerührt.

28. Bettelmannsſauce zu Rindfleiſch (Beggar's Sauce with Beef). 2—3 Eier werden hart gekocht, das Weiße fein gehackt und das Gelbe zerdrückt. Schnittlauch, Zwiebeln und Pimpinelle ſchneidet man fein und vermiſcht alles mit 1—2 Taſſen ſaurem Rahm, etwas Senf, Salz, Zucker, Pfeffer und Eſſig.

29. Schnittlauchſauce zu gekochtem, kaltem oder warmem Rindfleiſch (Sauce with Chives). Man nimmt einige hartgekochte, feingeriebene Eidotter und dicke ſaure Sahne, gibt etwas Eſſig, dann einige Löffel feines Oel unter beſtändigem Rühren langſam hinzu, ſowie ganz feingehacktes Schnittlauch und rührt es noch eine Weile, daß es dick werde und ſich verbinde; dann fügt man noch wenig Eſſig, Pfeffer und Salz dazu. Mit dieſer Sauce angerichtetes kaltes, in dünne Scheiben geſchnittenes Rindfleiſch iſt eine ſchöne Beilage zu Salat, auch zu Kartoffeln.

30. Rote Weinſauce mit Roſinen zum Durchſtoven von Ochſenfleiſch, ſauren Rollen und Rindfleiſch (Red Wine Sauce with Raisins). 2 Eßlöffel voll Mehl werden mit einem Stich friſcher Butter gebräunt, mit kochender Zungenbrühe oder Waſſer abgerührt, dazu gut 2 Unzen Roſinen, 1 Taſſe Rotwein, Citronenſaft oder etwas Eſſig, Citronenſchale, Muskatblüte, einige geſtoßene Nelken, etwas Zucker und Salz. Die ganze oder in Scheiben geſchnittene Zunge wird in dieſer Sauce ſo lange geſtovt, bis die Roſinen weich geworden ſind, dann gebe man eine reichliche Meſſerſpitze Fleiſchextrakt hinzu, wodurch die Sauce ſehr an Geſchmack und Farbe gewinnt.

31. Rosinensauce auf andere Art, gekochtes Rindfleisch darin zu stoven (Raisin Sauce, an other Style). Man lasse eine Wallnuß dick feines Nierenfett heiß werden, mache darin eine fein geschnittene Zwiebel und 1—2 Löffel Mehl bräunlich, rühre solches mit kochendem Wasser zu einer gebundenen Sauce, gebe etwas gestoßene Nelken, Nelkenpfeffer, Salz, reichlich Rosinen und in kleine Würfel geschnittene eingemachte Gurken hinzu, lasse die Rosinen weich kochen und rühre eine Kleinigkeit Zucker oder Sirup nebst einer reichlichen Messerspitze Fleischextrakt durch. Darin lasse man das in Scheiben geschnittene Rindfleisch 10—15 Minuten langsam stoven.

32. Weiße Sauce, Ochsenzunge und gekochtes Rindfleisch darin zu stoven (White Sauce with Beef Tongue or Boiled Beef). Man lasse einige klein geschnittene Zwiebeln und Mehl in reichlich Butter gelb schwitzen, rühre dazu von der kräftigen Brühe, worin die Zunge weich gekocht ist, 1—2 Lorbeerblätter, etwas gestoßenen weißen Pfeffer, Muskat und ein Glas weißen Wein oder abgeschälte, in feine Würfel geschnittene eingemachte Gurken. In dieser Sauce lasse man die recht weich gekochte, abgezogene, in Scheiben geschnittene Zunge ½ Stunde schmoren, rühre beim Anrichten die Sauce durch ein Sieb und mit einem Eidotter ab.

33. Sauce zu Kalbskopf (Sauce for Calfs Head). Man läßt einige Schalotten oder 2 Zwiebeln in gelbbraun gewordener Butter bräunen, desgleichen 2 Eßlöffel Mehl, rührt dies mit Kalbfleischbrühe und kochendem Wasser zu einer gebundenen Sauce und läßt sie mit 2 Möhren, Petersilienwurzel, 1 Lorbeerblatt, etwas Cayennepfeffer und Citronenschale ½ Stunde kochen. Dann reibt man sie durch ein Sieb, fügt einige Citronenscheiben, Essig, etwas Zucker und Salz hinzu, läßt sie kochen und rührt dann einen kleinen Theelöffel Fleischextrakt, ein Stück Butter und ein Glas Madeira, oder ½ Quart weißen Franzwein, oder auch nach Belieben etwas englische Soja durch.

34. Auf andere Art (An other Style). Mehl wird in braungemachter Butter gebräunt, mit kochendem Wasser abgerührt und mit weißem Pfeffer, Senf, etwas Zucker, einer Prise Cayennepfeffer, kleingehackten Trüffeln oder Champignons, oder in Ermangelung derselben mit einer eingemachten, abgeschälten und zu feinen Würfeln geschnittenen Gurke eine Weile gekocht und etwas Fleischextrakt durchgerührt.

35. Sauce zu einem Suppenhuhn (Sauce for a Boiled Chicken). Man lasse 2 Theelöffel vom feinsten Mehl mit einem Stück frischer Butter anziehen, gebe dazu ¼ Quart kräftige Hühner-Bouillon, Muskat, etwas Citronensaft und Salz, lasse die Sauce kochen und rühre sie mit 3 Eidottern und einem Stück frischer Butter ab. Man kann den Eidottern 1 Theelöffel sehr feingehackter Petersilie beimischen, oder auch 1—1½ Eßlöffel Kapern hinzufügen. Die Sauce muß so gebunden sein, daß sie am Fleische hängen bleibt. — Hinreichend für 6 Personen.

36. Sauce zum Blumenkohl (Sauce for Cauliflower). Man lasse frische Butter mit ½ Eßlöffel voll Mehl etwas anziehen, gebe frische Milch

oder Bouillon, je nachdem man die Sauce liebt, noch ein Stück Butter, Muskatnuß und Salz hinzu und rühre sie mit 1—2 Eidottern ab. Die Sauce muß dicklich sein.

37. Spargelsauce (Asparagus Sauce). Man nehme für 4 Personen 2 Eidotter und einen gehäuften Theelöffel Mehl, rühre 2 Eßlöffel süße Sahne und ¼ Quart Spargelbrühe, falls solche nicht im mindesten bitter ist, andernfalls Wasser hinzu, gebe Muskatnuß und soviel Citronensäure oder Weinessig, daß die Sauce einen Geschmack davon erhält, und 1 Haselnuß dick Zucker dazu, schlage die Sauce über raschem Feuer mit einem Schaumbesen bis vorm Kochen, nehme sie vom Feuer, rühre 1 Ei dick gute Butter durch und gieße sie schnell in eine Saucière. Möchte die Sauce von der Butter nicht salzig genug sein, so füge man eine Kleinigkeit Salz hinzu. Die Sauce muß, gleich der vorigen, dicklich sein.

38. Auf andere Art (An other Style). Für 4 Personen 2 Eidotter, 1 Eßlöffel dicke saure Sahne, und nicht ganz ½ Eßlöffel Mehl, 2 Wallnuß dick Butter, etwas Muskat, reichlich 1½ Tasse Spargelwasser. Dies alles wird zum Kochen stark gerührt. Sollte die Sauce zu dick werden, so kann man mit etwas Spargelwasser nachhelfen.

39. Saure Eiersauce mit Milch zu Salatböhnchen (Sour Egg Sauce with Milk, for Bean Salad). Es werden 2 Eidotter nebst 2 Theelöffel Mehl mit 1 Quart frischer Milch angerührt, ein sehr reichlicher Stich frische Butter, Muskatnuß und so viel Essig dazugegeben, daß die Sauce einen säuerlichen Geschmack erhält, und über Feuer bis vorm Kochen mit einem Schaumbesen stark geschlagen. Sollte die Butter schwach gesalzen sein, so rührt man noch ein wenig Salz durch. Für 3—4 Personen hinreichend.

40. Feine Zwiebelsauce. Zu jedem gekochten Fleisch passend; auch über Kartoffeln anzurichten (Fine Onion Sauce). Man lasse etwa 4 in Würfel geschnittene Zwiebeln mit einem Stückchen Nierenfett gelb werden, gebe einen Eßlöffel Mehl hinzu und rühre, sobald das Mehl sich hebt und kraus geworden, soviel Wasser hinzu, als zu einer gebundenen Sauce erforderlich ist, lasse sie eine Weile langsam kochen und streiche sie durch ein Sieb. Dann bringe man dieselbe mit feingestoßener Muskatblüte und Salz nochmals zum Kochen, nehme die Sauce vom Feuer und rühre sie mit einem Stück frischer Butter, einer großen Messerspitze Fleischextrakt und einem Eidotter ab.

41. Braune Zwiebelsauce mit Speck zu Kartoffeln (Brown Onion Sauce with Bacon). Es wird Speck in kleine Würfel geschnitten und langsam gelb gebraten, während oft darin gerührt werden muß; dann werden recht viele Zwiebeln, ebenfalls in kleine Würfel geschnitten, dazugegeben, und wenn auch diese gebräunt sind, werden verhältnißmäßig 1—2 Eßlöffel Mehl eine Weile darin durchgerührt, Essig, Wasser und Salz nach Geschmack hinzugefügt und die Sauce gut durchgekocht.

42. Helle Zwiebelsauce mit Speck zu Kartoffeln (White Onion Sauce with Bacon). In Würfel geschnittener Speck wird langsam aus-

gelassen, Mehl darin gelb geschwitzt und kochendes Wasser hinzugerührt. Dann werden reichlich in Würfel geschnittene Zwiebeln darin weichgekocht und zuletzt Salz, etwas Pfeffer und Essig hinzugefügt. — Diese Sauce erfordert wenig Fett und sagt zugleich einem nicht starken Magen mehr zu, als die vorhergehende.

43. Specksauce zum Salat (Bacon Sauce for Salad). In Würfel geschnittener und gelbbraun gebratener Speck wird mit 2 Eidottern, 1 Löffel Mehl, 4—5 Löffel Essig, etwas Wasser und Salz angerührt und unter fortwährendem Rühren zu einer recht gebundenen Sauce gekocht.

44. Sirupsauce zum Salat und Fleisch (Syrup Sauce for Salad and Meat). Man nehme hierzu Butter, ausgebratenen Speck oder anderes gutes Fett, schwitze 2 Eßlöffel Mehl darin gelb, zerrühre es mit kochendem Wasser zu einer glatten runden Sauce, gebe so viel Essig, Sirup, Salz und Pfeffer hinzu, daß die Sauce einen süß-säuerlichen pikanten Geschmack erhält. Wünscht man Fleisch darin aufzustoven, so füge man noch gut 2 Unzen Korinthen, 4 Lorbeerblätter und 8 Stück feingestoßene Nelken hinzu. — Auch kann man zu dieser Sauce, welchen Zweck sie auch haben möge, 1—2 feingeschnittene Zwiebeln in Fett schmoren und und dann das Mehl hinzufügen.

Kalte Saucen.

(Cold Sauces.)

45. Sauce Remoulade. 2 große geriebene Zwiebeln, 3 hartgekochte und feingeriebene Eidotter, 8 Theelöffel Senf, 4 Eßlöffel Zucker, ¼ Quart Weinessig, weißer Pfeffer und Salz, nach Belieben auch 3—4 Stück gehackte Sardellen. Dies alles wird eine Weile gerührt, nicht gekocht, scharf durch ein Sieb gerieben, wo alsdann auch Kapern hinzugefügt werden können. Die Sauce paßt zu jedem kalten Fisch, Braten und Pökelfleisch.

46. Sauce Mayonnaise zu kaltem Fisch und Geflügel, auch Fisch- und Geflügelsalat damit anzumengen (Mayonnaise for Fish and Poultry). Man nimmt die Eidotter von 3 ganz hartgekochten Eiern und 1 frisches rohes Eidotter, reibt sie mit 2 Theelöffel gutem Senf, 1—2 Theelöffel Zucker, 1 Theelöffel geriebener Schalotten, Salz, reichlich 1 Messerspitze weißem Pfeffer und dem Saft 1 Citrone oder etwas Weinessig so fein wie Butter, gibt dann unter fortwährendem Rühren tropfenweis $\frac{1}{16}$ Quart Provenceöl hinzu, und wenn dies verrührt ist, nach und nach eine Tasse kräftige Fleischextrakt-Bouillon und noch soviel scharfen Weinessig, als man für gut findet. Die Sauce muß sehr rund sein. Der Geschmack der Mayonnaise kann mit Sardellenbutter, Kapern, in feine Würfel geschnittenen Essiggurken, Dragon und Petersilie verändert werden.

47. Wohlschmeckende Mayonnaise (Excellent Mayonnaise). 2 Stich frische Butter, 2 Dotter hartgekochte Eier, 4 Eßlöffel Provenceöl, desgleichen Weinessig, 2 Messerspitzen feingestoßener weißer Pfeffer und

nötigenfalls etwas Salz. Die Butter wird schäumig gerieben und abwechselnd 1 Löffel Oel und 1 Löffel Essig dazugerührt. Die Eidotter werden allein mit etwas Essig verrührt und nebst Pfeffer zuletzt hinzugefügt.

48. Gekochte Mayonnaise (Boiled Mayonnaise). 2 rohe Eigelb, 2 Eßlöffel gutes Oel werden verrührt, Hühner- oder Fleischbrühe, Essig, Salz, Senf (am besten ist pulverisierter) nach Geschmack dazugegeben, unter beständigem Rühren zum Kochen kommen lassen. Sollte das Oel zu stark vorschmecken, gebe man ein wenig Milch dazu.

49. Sauce zu Hühnersalat (Sauce for Chicken Salad). Etwa 1½ Tasse Essig wird mit ½ Pfund Butter und ½ Tasse Senfmehl in einem Doppel-Kocher auf das Feuer gesetzt und breiig gekocht. Darauf rührt man noch hinzu: 1 Dutzend Eidotter, vorher mit ½ Tasse süßen oder sauren Rahm vermischt, nebst 1 Eßlöffel Zucker, 1 Theelöffel Salz und ½ Theelöffel Cayenne-Pfeffer.

50. Sauce zu kalten Feldhühnern und Röllchen von Schweinefleisch in Gelée (Sauce with Cold Meat). 2—3 Eßlöffel klare Gelée von Kalbsfüßen oder Agar-Agar, 3—4 Eßlöffel Provenceöl, 3 Eßlöffel Dragonessig oder scharfer Weinessig und Dragon, auch Pfefferkraut und Schalotten, alles sehr fein gehackt, etwas weißer Pfeffer und Salz. Dies alles wird so lange gerührt, bis es sich verbunden und eine dicke Sauce geworden ist.

51. Teufelssauce, besonders zu Wildschweinskopf, doch auch zu jedem andern kalten Fleisch passend (Sauce à la diable). 4 hartgekochte feingeriebene Eidotter, 6 Eßlöffel Rotwein, 4 Löffel feines Oel, 2 Eßlöffel Senf, Saft von 2 saftigen Citronen, etwas gestoßener weißer Pfeffer, Salz, gehackte Schalotten, ¼ feingeschnittener säuerlicher Apfel, wenig Zucker, und wenn der Sauce noch Säure fehlt, etwas Weinessig. Man reibt die hartgesottenen Eidotter mit wenig Essig fein, rührt dann allmählig das Oel in Faden hinzu, fügt alle anderen Zuthaten bei und rührt die Sauce so lange, bis das Oel nicht mehr hervortritt.

52. Russische Sauce zu feingeschnittenem kalten Fleisch (Russian Sauce with Cold Meats). Man läßt ungefähr 3 Eßlöffel Mohnöl in einer Pfanne warm werden, fügt dann soviel Mehl hinzu, als das Oel annimmt, dann rührt man 1—2 Tassen kräftige Bouillon daran, etwas Salz und Fleischextract, wenn die Bouillon nicht stark genug ist, nimmt es vom Feuer und rührt, bis es sich abgekühlt hat. Dann fügt man Citronensaft, etwas Worcestershiresauce, Spanischer Pfeffersauce, einige Eidotter und sauren Rahm hinzu.

53. Russische Sauce zu Eiern (Sauce in Russian Style). Man bereite eine recht steife Mayonnaise, füge derselben unter beständigem Rühren noch angemachten Senf, Pfeffer, Salz, nach Belieben auch feingeriebene Sardellen und Zwiebeln hinzu, oder auch ganz feingehacktes Schnittlauch, so daß diese Masse einen pikant prickelnden Geschmack bekommt. Man bestreicht eine Schüssel damit, und schichtet nun abwechselnd eine Lage von

gut wachsweich gekochten Eiern (ohne Schale) hinein, welche ganz bleiben, und dazwischen die steife Sauce. Die Speise sollte eine Pyramiden-Form haben.

54. Angenehmer Gewürzsenf zu verschiedenem Fleisch (Palatable Spiced Mustard Sauce with different Meats). Es werden 4 Zwiebeln, 4 Zehen Knoblauch und 8 Lorbeerblätter kleingeschnitten, mit ¼ Quart Weinessig in einem irdenen Kochgeschirr zugedeckt, 10 Minuten gekocht, durchgesiebt, ½ Pfund braunes und ¼ Pfund gelbes fein pulverisiertes und durchgesiebtes Senfmehl hinzugefügt und solches mit einer Reibekeule, in Ermangelung mit einem hölzernen Löffel so lange gerieben, bis es ein dicklicher Brei geworden. Alsdann werden 6½ Unzen Gewürznelken, ebensoviel Zimmet damit vermischt; es wird in einem geschlossenen Glase aufbewahrt.

55. Häringssauce (Herring Sauce). Ein in Milch gewässerter und entgräteter Häring wird mit 3 hartgekochten Eidottern und einigen Zwiebeln ganz fein gehackt und mit Pfeffer, Oel und Essig zu einer Sauce gerührt. — Zu kaltem Braten.

56. Olivensauce (Olive Sauce). Man schäle die Oliven vom Stein mit einem feinen Messer so ab, daß sie sich wieder rund zusammenrollen. Dann nehme man in Butter braungemachtes Mehl, Bratensauce oder Fleischextrakt-Bouillon, Citronenschale und Saft, Muskatblüte, abgeschälte kleingeschnittene Gurken, ganzen Pfeffer und einige Schalotten. Nachdem dies alles gut gekocht und durch ein Sieb gerührt, werden die Oliven nebst Kapern darin ein wenig gekocht.

57. Rohe Rettigsauce (Black Radish Sauce). Man wasche und schäle die schwarzen Rettige ganz dünn, reibe sie auf einem Reibeisen, vermische sie mit etwas Salz, scharfem Essig und gutem Oel, und gebe sie zu Suppenfleisch. Auch nimmt man gern auf etwa 4 Eßlöffel geriebenen Rettig zwei geriebene Borsdorfer Aepfel, läßt dann Oel fehlen und setzt dem Essig etwas Zucker zu. Auch als Beilage zu Butterbrot.

58. Rohe Meerrettigsauce mit Sahne (Horse Radish Sauce with Cream). Man rühre 1 Tasse dicke süße Sahne und ½ Tasse Essig mit Salz und Zucker und mische so viel Meerrettig, welcher aber nicht lange vorher gerieben sein darf, hinzu, daß es eine dicke Sauce werde. Es wird dieselbe neben geschmolzener Butter zu gekochtem Fisch, besonders zu Karpfen gegeben. — Hat man keine Sahne, so kann sie um so eher fortbleiben, da diese Sauce ohne die Zuthat von Sahne von Vielen vorgezogen wird.

59. Borage zum Rindfleisch (Borage with Beef). Die zarten Blätter der Borage werden feingeschnitten, mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer angemengt.

60. Sauce zu kaltem Fleisch (Sauce with Cold Meat). Man nimmt einige hartgekochte feingeriebene Eidotter oder dicke saure Sahne, gibt einige Löffel feines Oel unter beständigem Rühren langsam hinzu und rührt es noch eine Weile, daß es dick werde und sich verbinde; dann

fügt man Essig, feingehackten Dragon, Schalotten oder Zwiebeln, Pfeffer und Salz dazu. Diese Sauce über kaltes, in dünne Scheiben geschnittenes Rindfleich gegeben, ist eine schöne Beilage zum Salat, auch zu Kartoffeln. — Nimmt man zu dieser Sauce Eidotter, so muß man solche mit etwas Essig anrühren, ehe Oel dazu kommt, weil Oel und Eidotter sich schwer verbinden.

61. Kräuterbutter (Herb Butter). Man nimmt 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie, Schalotten und Kerbel, mischt es mit ¼ Pfund frischer, abgeklärter und weichgeriebener Butter, gibt den Saft 1 Citrone, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu. Hauptsächlich zu Beefstakes.

62. Sahnesauce zu Salat (Cream Salad Sauce). Dicke saure Sahne mit scharfem Essig und feinem Oel nebst Salz eine Weile gerührt, so ist die Sauce fertig. Besonders passend zu Endivien.

63. Eine gute Salatsauce (Good Sauce for Salad). 1—2 frische, hartgekochte Eier, ein frisches, rohes Eidotter, etwas Weinessig, reichlich 4 Eßlöffel gutes Provenceöl, 1 Eßlöffel Rotwein, 1 Theelöffel Senf, ganz wenig Salz, 1 Messerspitze weißer Pfeffer, 2 feingehackte Schalotten, 2 Theelöffel feingehackter Dragon. Man reibe die Eidotter mit ½ Löffel Essig möglichst fein, gebe dann unter stetem Rühren Senf, Pfeffer, Schalotten, Dragon, wenig Salz (und, wo es gebräuchlich ist, etwas Zucker) hinzu, sowie auch nach und nach Oel und Wein. Zuletzt mische man soviel Essig durch, als zum angenehmen Geschmack einer Salatsauce gehört; zu viel Essig verdirbt den Salat. — Die Sauce muß tüchtig gerührt werden, damit das Oel nicht hervortritt. Ein Zusatz von 1 Eßlöffel Sardellenbutter macht dieselbe für manche besonders wohlschmeckend.

64. Tomatosauce (Tomato Sauce). Ungefähr 20 Tomatoes werden in ihrer Mitte durchschnitten, die Kerne sammt dem Saft herausgepreßt und die Tomatoes hierauf mit einem Stück frischer Butter, etwas Salz, weißem Pfeffer und 2 Lorbeerblättern weichgedämpft. Hierauf gebe man 2 Suppenlöffel braune Sauce dazu und lasse das Ganze noch eine halbe Stunde kochen; dann streiche man die Sauce durch ein Haarsieb und gebe den Saft einer Citrone daran.

B. Wein-, Milch- und Obstsauces.

(Wine-, Milk- and Fruit Sauces.)

65. Weiße Weinsauce (White Wine Sauce). Man rühre einen gehäuften Theelöffel Mehl nebst 4 Eidottern mit ½ Quart weißem Wein an, gebe hinzu: 3 gehäufte Eßlöffel Zucker, Citronenschale und etwas ganzen Zimmet, bringe dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen und gieße die Sauce rasch in ein Geschirr, worin sie noch einigemal durchgerührt werde, damit sie nicht gerinne, und fülle sie dann in die Saucière.

66. Weiße Schaumsauce (White Foam Sauce). 2 große frische Eier, stark geschlagen, ¼ Quart Wein, 1 Theelöffel voll Mehl (kein Kartoffelmehl, weil dies das Schäumen verhindert), etwa 2 gehäufte Eßlöffel Zucker, einige Citronenscheiben, ganzer Zimmet. Dies alles wird mit einem Schaumbesen auf raschem Feuer stark geschlagen, bis der Schaum steigt (kochen darf die Sauce nicht), rasch in ein bereitstehendes Geschirr geschüttet und noch eine Minute geschlagen, um das Gerinnen zu verhüten. — Diese Quantität ist für 6—8 Personen hinreichend Eine Beimischung von Wasser würde dieser Sauce einen faden Geschmack geben.

67. Weiße Schaumsauce mit Rum (White Foam Sauce with Rum). ¼ Quart Wein, 1 Theelöffel feines Mehl, 2 ganze Eier, von einer Citrone Saft und die Hälfte der fein abgeschälten Schale, 3 Eßlöffel Zucker mit einem Schaumbesen beständig geschlagen, bis der Schaum sich hebt, dann schnell in ein Geschirr geschüttet, ein Glas Rum durchgemischt und angerichtet.

68. Kalte Punschsauce (Cold Punch Sauce). Wird gemacht wie die vorhergehende, nur nehme man statt der ganzen Eier 3 große oder 4 kleine Eidotter, rühre die Sauce bis vorm Kochen und mische kalt ein Glas Arrak durch. — Zu kalten Puddings passend.

69. Rote Weinsauce (Red Wine Sauce). Man lasse ½ Quart roten Wein, ¼ Unze Zucker, einige Stücke Zimmet, Schale einer halben Citrone und 2 Eßlöffel Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée zugedeckt bis zum Kochen kommen, rühre Kornstärke mit kaltem Wasser an und gebe davon so viel zum Wein, daß die Sauce etwas gebunden wird, und fülle sie sogleich in eine Saucière.

70. Rote Weinsauce mit Korinthen (Red Wine Sauce with Currants). Es werden 1—2 Unzen gereinigte Korinthen, ½ in Scheiben geschnittene Citrone — die Kerne entfernt — und einige Stückchen Zimmet in reichlich ¼ Quart Wasser zugedeckt ¼ Stunde langsam gekocht, wo alsdann die Korinthen weich sein werden. Dann gebe man reichlich ¼ Quart Wein und Zucker hinzu und rühre, wenn die Sauce vor dem Kochen ist, so viel Kornstärke mit etwas Wasser verrührt hinzu, als nötig ist, sie etwas zu binden, wozu nur eine Kleinigkeit gehört. Die Kornstärke bedarf zum Garwerden nur des Aufkochens.

71. Kalte rote Weinsauce mit Rum (Cold red Wine Sauce with Rum). Dieselbe wird gemacht wie rote Weinsauce, jedoch stärker versüßt. Nachdem sie vom Feuer genommen ist, wird 2 Wallnuß dick frische Butter durchgerührt und etwas abgekühlt mit einer kleinen Tasse Rum vermischt.

72. Weißer Wein und Zucker (White Wine and Sugar). Jedes allein zu Blancmangers und dergleichen gegeben, ist sehr erfrischend und manchem angenehmer, als eine süße Sauce.

73. Rote Schaumsauce (Red Foam Sauce). Man richte sich hierbei ganz nach weißer Schaumsauce. Statt Citronenscheiben kann nach Belieben etwas Fruchtsaft und Johannisbeer-Gelée beigemischt werden.

74. Vanillesauce (Vanilla Sauce). Man läßt ein Stück Vanille in ½ Quart junger Sahne oder frischer Milch 1 Stunde ausziehen, rührt dann einen gehäuften Theelöffel Mehl, 4 Eidotter, etwas Zucker hinzu und bringt dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen. Man gibt die Sauce sowohl warm als kalt. Die Vanille ist zweimal zu gebrauchen. — Zur Ersparniß kann man etwas mit Zucker gestoßene Vanille lose in ein abgebrühtes Läppchen gebunden in der Sauce auskochen lassen. (Siehe Vorbemerkungen.)

75. Kalte Sahnesauce mit Gelée oder rotem Wein (zu Milchspeisen passend) (Cold Cream Sauce). 1 Tasse flüssig gemachtes Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée oder Saft schlage man mittelst eines Schaumbesens mit ¼ Quart dicker süßer Sahne schäumig. Oder: Man schlage halb roten Wein, halb dicke Sahne mit Zucker und Zimmet schäumig und mische einige Eßlöffel Arrak durch.

76. Sauce von Johannisbeeren, sowohl kalt als warm zu geben (Currant Sauce, cold or warm). Stark ¼ Quart frischer Johannisbeersaft, ½ Pfund Zucker, etwas Zimmet. Die Johannisbeeren werden wie zum Gelée ausgepreßt. Dann setze man den bemerkten Saft mit ¼ Quart Wasser, Zucker und Zimmet aufs Feuer, nehme beim Kochen den Schaum davon ab und mache die Sauce mit etwas Stärke — ungefähr 2 Theelöffel voll mit Wasser gerührt — etwas sämig.

77. Ungekochte Sauce von Johannisbeersaft (Currant Sauce, not boiled). Nachdem die Johannisbeeren wie zu Gelée ausgepreßt sind, gebe man den Saft in eine Schale und rühre ihn kurz vor dem Anrichten mit geriebenem durchgesiebtem Zucker ¼ Stunde. Man kann zu einem Pfund oder zu ½ Quart Saft ½ Pfund Zucker rechnen. — Solche Sauce, ebenso schön von Farbe als erfrischend und angenehm von Geschmack, ist zu allen Blancmangers und kalten Reisspeisen unvergleichlich.

78. Himbeersaft (Raspberry Juice or Jelly). Himbeersaft oder Gelée wird mit Wasser und weißem Franzwein, Zimmet und Zucker aufgekocht, dann mit etwas Kartoffelmehl oder feiner Stärke, mit wenig Wasser aufgelöst, etwas sämig gemacht.

79. Sauce von übriggebliebener Brühe eingemachter Zwetschen (Sauce of Preserved Prunes). Man vermische die Brühe zur Hälfte mit Wasser, rühre, wenn sie kocht, etwas mit Wasser zerrührte Stärke hinzu und gebe die Sauce zu kalten Reis- oder Griesmehlspeisen.

80. Sauce von getrockneten oder frischen Kirschen (Sauce of dried or fresh Cherries). Man stoße in einem Mörser saure getrocknete Kirschen oder einen Teil der Steine von frischen, koche sie mit den Kirschen ¼ Stunde in Wasser und einigen Citronenscheiben und rühre sie durch ein großes Sieb. Dann lasse man die Sauce wieder kochen, gebe Zucker, gestoßenen Zimmet und etwas Nelken hinzu und rühre so viel mit Wasser aufgelöste Stärke durch, daß die Sauce recht gebunden werde. Auch ein wenig Arrak hinzugefügt ist nicht übel. Statt der Kirschen kann man auch Kirschenmus nehmen.

81. Preißelbeersauce (Cranberry Sauce). Man läßt eingemachte Preißelbeeren mit ihrem Saft in Wasser, Zucker, Zimmet und einigen Nelken, woraus die Köpfchen entfernt, zum Kochen kommen und rührt zum Sämigwerden etwas Stärke oder Kartoffelmehl an die Sauce. Oder man läßt Kartoffelsago mit Wasser, Zimmet und 1—2 gestoßenen Gewürznelken zum Kochen kommen, gibt Preißelbeeren hinzu und läßt die Sauce gut durchkochen.

82. Sauce von frischen Zwetschen (Sauce of Fresh Prunes). Die Zwetschen werden gut gewaschen, ausgesteint, mit etwas Wasser, einigen Nelken, woraus die Köpfchen entfernt, und einigen gröblich gestoßenen Kernen aus den Zwetschensteinen weichgekocht, durch ein Sieb gerieben und wieder zum Kochen gebracht. Sollte die Sauce nicht dicklich genug sein, so koche man einen halben bis ganzen Theelöffel Kartoffelmehl, mit etwas Wasser aufgelöst, durch und versüße die Sauce nach Gutdünken mit etwas Zucker.

83. Sauce von frischen Aepfeln (Sauce of Fresh Apples). Saure Aepfel werden geschält, in 4 Teile geschnitten und gewaschen. Zu einem Suppenteller voll nehme man stark ½ Quart Wasser, einige Citronenscheiben und eine Wallnuß dick Butter, koche die Aepfel darin weich und rühre sie durch ein Sieb. Dann lasse man in dieser Sauce ½ Tasse wohlgereinigte Korinthen weichkochen und füge etwas aufgelöste Stärke hinzu.

XVI. Klöße.

(Dumplings.)

A. Klöße zu Suppen und Frikassees.

(Dumplings for Soups and Fricassees.)

---

1. Regeln bei der Zubereitung der Klöße.

1. Einweichen des Weißbrodes. Das Weißbrod zu Klößen darf weder frisch sein noch in warmes Wasser gelegt werden, weil es in beiden Fällen eine klebrige Masse würde. Man lege es eine kleine Weile in kaltes Wasser, drücke es dann in einem losen Tuche sehr stark aus und zerreibe es. Auch altes, trocken geriebenes Weißbrod und gestoßenen Zwieback verwendet man zu Klößen. Zu den feinsten Klößen, auch zu solchen von Fischfleisch, nimmt man nur die weiße Krume des Brodes.

2. Probe. Zwar sind die Rezepte möglichst genau bestimmt, da es jedoch bei manchen Klößen auf eine Kleinigkeit mehr oder weniger Flüssigkeit ankommt, so ist zu raten, vor dem Formen ein Klößchen zu kochen, worauf dann nach Bedürfniß etwas Weißbrod, Butter, Ei oder Wasser zugesetzt werden kann.

3. Formen der Klöße. Fleischklöße zu Frikassees und Suppen werden entweder mit den Händen aufgerollt, indem die Hand mit kaltem Wasser feucht gemacht wird, oder man streicht, was appetitlicher ist, die Masse auf eine flache Schüssel und sticht mit einem Thee- oder Eßlöffel, welcher jedesmal in die kochende Bouillon getaucht wird, ein Klößchen nach dem andern ab, legt sie in die nicht gar zu stark kochende Suppe und läßt sie 10—15 Minuten kochen.

4. Kochen der Klöße. Hat man viele Klöße zu kochen, so ist es besser, sie erst auf eine Schüssel zu legen und dann alle zugleich ins Kochende zu geben, da sonst die ersten zu lange kochen würden. Wenn die Klöße von Mehl, Kartoffeln oder Weißbrod inwendig trocken geworden, so sind sie gar; Fleischklöße, wenn man kein rohes Fleisch mehr sieht.

Klöße zu Frikassees koche man nicht in dicklicher Sauce, weil sie darin dicht werden, sondern in Bouillon oder Wasser und Salz. Alle Klöße müssen sogleich angerichtet werden.

2. **Klöße zu Krebssuppe** (Dumplings for Crab Soup). Man rühre 2—3 Eßlöffel Krebsbutter weich, gebe hinzu 2 Eidotter, 1 Untertasse feingehacktes Fisch- und Krebsfleisch aus den Scheren, ebensoviel in Wasser stark ausgedrücktes Weißbrod, Muskatblüte, Salz und das zu Schaum geschlagene Eiweiß, rühre es gut untereinander, forme es zu kleinen runden Klößen und koche es in der Suppe 5 Minuten. Die Schwänze lege man beim Anrichten in die Terrine, weil sie durch Kochen hart werden.

3. **Kleine Mehlklöße, (sogenannte Spatzen)** (Small Dumplings of Flour). Ungefähr 3 Pfund Mehl werden mit 1 Eßlöffel Salz, 3—4 ganzen Eiern und der nötigen kalten Milch, oder halb Milch halb Wasser, zu einem ziemlich festen Teig gut abgeschlagen und kurze Zeit an einen kühlen Ort ruhig hingestellt; etwas vor dem Anrichten sticht man kleine Klöße davon in kochendes gesalzenes Wasser, oder läßt sie durch einen ziemlich weiten Trichter, den man zuvor mit kaltem Wasser gut ausspült, ins kochende Wasser laufen, läßt sie gut aufkochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel auf eine Platte und richtet sie mit in Butter gerösteten Weißbrodkrumen oder gestoßenen Crackers an. Es paßt Apfelmus dazu.

4. **Mehl-Nocken** (Flour Dumplings). Man rührt 2 Eßlöffel Butter zu Schaum, rührt dann 2 Eier, Salz, 1 Prise Muskatnuß, und 2 Eßlöffel Mehl dazu. Alles muß gut verbunden sein. Die Masse streicht man 1 Zoll hoch auf eine Schüssel und stellt diese ½ Stunde auf Eis oder 1 Stunde an einen kühlen Ort, kocht die Nocken, welche man mit einem in siedende Fleischbrühe getauchten Löffel absticht, in der Brühe gar und richtet sofort an.

5. **Klöße zu braunen Suppen** (Dumplings for Brown Soup). ½ Pfund mageres Schweinefleisch nebst ¼ Pfund Kalbfleisch ohne Sehnen wird sehr fein gehackt, dann reibt man 2½ Unzen Butter zu Sahne, rührt 2 Eidotter, 2½ Unzen in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrod, Salz, Citronenschale und Muskatblüte hinzu, auch das gehackte Fleisch, und mischt zuletzt den Schaum eines Eiweißes durch die Masse. Hiervon werden kleine Klöße aufgerollt und in Fleischbrühe gar gekocht. Man kann sie auch nach dem Kochen mit feinem Zwieback bestreuen und in Butter gelb werden lassen.

6. **Klöße von Rindfleisch** (Dumplings of Beef). Es wird ½ Pfund Beefstakesfleisch möglichst feingehackt, wobei man alles Sehnige entfernt. Dann 2½ Unzen Butter zur Sahne gerührt, hinzugefügt: 2 Eidotter, 1¾ Unzen abgeschältes, eingeweichtes und ausgedrücktes Milchbrod, Muskatnuß, Salz und zuletzt der Schaum von einem Eiweiß. Die Masse muß zwar etwas weich sein, aber doch gehörig zusammenhalten. Man sticht sie mit einem Löffel ab und kocht sie 5 Minuten in der Suppe.

7. Klöße von Kalbfleisch (Veal Dumplings). Diese werden ganz wie Rindfleischklöße gemacht, übrigens kann etwas feingehackte Petersilie durchgemischt werden.

8. Fleischklöße zu Suppen (Farce Meat Balls for Soup). Eine Tasse feingehacktes, gekochtes Fleisch vom Kalbe oder von Geflügel wird mit einer Handvoll Krumen gemischt, und mit 4 hartgekochten Eidottern und 1 Eßlöffel Milch glatt verrieben. Dann gibt man Pfeffer, Salz und ½ Theelöffel Mehl hinzu, und bindet dies mit 2 gut geschlagenen Eiern. Die Hände müssen mit Mehl bedeckt sein, und die Mischung wird dann in kleine Bälle von der Größe einer Muskatnuß geformt, die 20 Minuten vor dem Auftragen in die Suppe gelegt und gekocht werden. Wenn man es vorzieht, kann man die Masse mit dem Theelöffel ausstechen, und so in kleinen Teilen der kochenden Suppe beigeben.

9. Königsberger Klopps (Klopps). 2 Pfund gehacktes Rindfleisch, ½ Pf. eingeweichtes, ausgedrücktes Weißbrod, 2 Eier, Pfeffer, Salz, Muskatnuß. Dieses gut vermischt und in Klößchen geformt. In Ragoutsauce gekocht. — Sauce: Mehl in Butter braun werden lassen, dann Bratensauce oder Bouillon daran thun, auch Zwiebeln, Salz, Kapern, 1 Tropfen Essig und Wein, vielleicht auch Zucker. Die Klöße werden in dieser Sauce gar gekocht, welches ungefähr 20 Minuten dauert.

10. Nierenfett-Klöße (Suet Balls or Dumplings for Soup). Mit 3 Tassen gesiebtem Mehl, wozu 3 Theelöffel Backpulver, ebenfalls gesiebt, gegeben wurden, mischt man 1 Tasse feingehacktes Nierentalg, und 1 Theelöffel Salz. Man macht mit süßer Milch von Obigem einen Teig, so steif wie zu Biscuits (weicher Zwieback), formt diesen in Bälle so groß wie Pfirsiche, dreht sie in Mehl um und kocht sie ¼ Stunde in der Suppe, ohne den Deckel abzuheben, bis man auftragen will. Dieser Teig ist auch gut zu verwenden bei Pot Pie und Pasteten.

11. Midderklößchen zu feinem Kalbfleisch-Fricassee und Pastete (Sweet Bread Dumplings for Veal Fricassee and Pies). Man nimmt hierzu ½ Pfund frisches festes Nierenfett und ⅔ Pfund Kalbsmidder, entfernt die häutigen Teile, schabt und stößt beides so lange fein, bis man eins vom andern nicht mehr unterscheiden kann. Dann streut man das nötige feingemachte Salz nebst Pfeffer darüber, stößt von neuem, rührt es gehörig unter einander, thut ein Ei hinzu und stößt wieder, darnach ein zweites, gießt dann unter fortwährendem Stoßen so viel Wasser, als eine halbe Eierschale faßt, in die Masse und wiederholt dies, sobald das Wasser eingedrungen ist, verschiedene Male, doch darf es nicht zu oft und zu rasch auf einander folgend geschehen, weil sonst die Klößchen im ersten Falle zu weich, im letzteren nicht zart würden. Dann bestreut man ein Backbrett mit Mehl, formt darauf die Klößchen von dicker Wallnußgröße, kocht sie in Fleischbrühe und legt sie in das fertige Fricassee.

12. Schwammklöße in Fleischsuppe, auch in frischem Erbsengemüse (in ersterer für 14—16, in letzterem für 6—8 Personen) (Sponge Dumplings for Meat Soup and Green Peas). ¼ Pfund

feines Mehl, ¼ Pfund Butter, ¼ Quart Wasser, 4 Eier, etwas Muskatblüte. Die Hälfte der Butter wird kochend heiß gemacht, das Mehl mit der Milch angemengt und nebst einem Eiweiß zu der Butter gefügt und gerührt, bis die Masse nicht mehr am Topfe klebt. Dann wird die übrige Butter weich gerieben, Muskatblüte, ein Eidotter nach dem andern, sowie auch nachdem die etwas ausgedampfte Masse hinzugefügt. Bei schwach gesalzener Butter würde auch etwas Salz nötig sein. Zuletzt rührt man das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch, sticht mit einem naßgemachten Löffel Klößchen davon ab und kocht sie zugedeckt 10 Minuten in Suppe oder in einem Erbsengemüse. — Die Erbsen müssen, bevor die Klöße hineinkommen, völlig gar sein und eine so reichliche Brühe haben, daß sie mit dem Löffel gegessen werden.

13. Schwammklöße auf andere Art (Sponge Dumplings, an other way). 3 Eiweiß gibt man in eine Obertasse, füllt den übrigen Raum mit Milch, gibt solches nebst einer gleichen Obertasse Mehl und zwei Wallnuß dick Butter in einen kleinen Topf und rührt die Masse über Feuer, bis sie sich vom Topfe ablöst. Nachdem sie nicht mehr sehr heiß ist, gibt man 2 Eidotter mit Muskatblüte hinzu, sticht mit dem Löffel kleine Klöße davon in die kochende Suppe und läßt sie zugedeckt 10 Minuten kochen.

14. Auf andere Art (An other Style). 1 Obertasse Milch, eben so viel Mehl, zwei Wallnuß dick Butter rührt man über Feuer, bis es sich vom Topf ablöst. Etwas abgekühlt, rührt man 2 Eidotter, eine Messerspitze Muskatblüte und Salz, einen Eßlöffel gestoßenen Zwieback und zuletzt das von einem Ei zu steifem Schaum geschlagene Weiße gut durch.

15. Schwammnudeln (Sponge Noodles). Das Weiße von 3 Eiern wird zu Schaum geschlagen, das Gelbe mit einem Löffel langsam durchgerührt, 3 Theelöffel voll feines Mehl und etwas Salz hinzugegeben. Die ganze Masse wird sodann auf die kochende Suppe gegeben, einige Minuten damit gekocht, mit dem Schäumer umgewandt, mit der Suppe in die Terrine gegeben und demnächst mit einem Messer in kleine Stückchen geteilt.

16. Zwiebackklöße (Zwieback Dumplings). Man reibe ½ Ei dick Butter zu Sahne und rühre sie ferner mit 2 ganzen Eiern und Muskatnuß eine geraume Weile, gebe dann nach und nach unter fortwährendem starkem Rühren 4 gehäufte Eßlöffel feingestoßenen Zwieback hinzu, von denen man, da die Masse sehr weich sein muß, ½ Eßlöffel zum Aufkochen zurückläßt. Die Klöße gebe man alle zugleich in kochende Bouillon, lasse sie einmal aufkochen, nehme dann rasch den Topf vom Feuer und stelle ihn fest zugedeckt 5 Minuten hin, wodurch die Klöße gar werden; durch längeres Kochen würden sie fest werden.

17. Griesmehlklöße (Farina Dumplings). Man rühre 2—3 Unzen Griesmehl mit ¼ Quart halb Wasser, halb Milch und einer Wallnuß dick Butter über Feuer so lange, bis die Masse ganz steif ist. Dann reibe man noch reichlich eben so viel Butter weich, gebe Muskatnuß, Salz, 3 Eidotter

hinzu, das etwas abgekühlte Griesmehl und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern. Dies wird theelöffelweise in die kochende Suppe gegeben und 10 Minuten langsam gekocht. — Für 8 Personen.

18. Eierklöße (Egg Dumplings). Eine Stunde vor dem Anrichten wird ¼ Quart Fleischbrühe oder Milch mit 4 Eiern wohl geschlagen und nebst feingehackter Petersilie, Muskatblüte und Salz in einen mit Butter bestrichenen Topf gefüllt. Man läßt es in kochendem Wasser dick, nicht hart werden und sticht Klößchen davon in die angerichtete Suppe.

19. Eierklößchen zur Suppe (Egg Dumplings for Soup). Man nehme die hartgekochten Dotter von 6 Eiern, reibe sie gut zusammen mit einem Eßlöffel weißem Mehl, 2 rohen Eiern und 1 Eßlöffel Salz, forme kleine runde Klößchen daraus, und lasse sie in der Suppe einige Minuten kochen.

20. Cracker-Klößchen zur Suppe (Cracker Dumplings). Man läßt etwas Butter in einem Töpfchen zergehen, nicht braun werden, nimmt sie dann vom Feuer und fügt Crackers, Salz, Muskatnuß, 1 Ei und einige Tropfen kaltes Wasser hinzu. Ist die Masse zu dünn, nimmt man noch Crackers hinzu, und ist sie zu dick, thut man noch etwas Wasser daran. Die Klößchen, die man löffelweise in die kochende Bouillon thut, läßt man 10—15 Minuten darin kochen.

21. Weißbrodklöße (Dumplings of Wheat Bread). 2½ Unzen Butter reibt man zu Sahne, rührt dazu 2 Eidotter, Muskatblüte, nach Belieben auch etwas feingehackte Petersilie, ½ Pfund in Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrod und das von 2 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weiße. Hiervon werden kleine Klöße mit dem Löffel abgestochen und in der kochenden Suppe 5 Minuten langsam gekocht.

22. Markklößchen (vorzüglich) (Marrow Dumplings). Ein Stück Mark von der Größe eines halben Hühnereis werde dünn geschabt, langsam geschmolzen und feingerührt. Etwas abgekühlt gebe man hinzu: 1½ Eincent-Brödchen oder soviel an Semmel (nicht frisch) auf der Reibe gerieben, ein dickes Ei, Muskatnuß, das nötige Salz, rühre die Masse, bis sie sich gehörig vermengt hat, und mische dann etwas kaltes Wasser durch, soviel, daß die Klößchen in der Suppe nicht zerkochen, doch ganz milde und locker werden. Bei der ersten Bereitung dieser ausgezeichneten Suppenklößchen ist zu rathen, vorab eins derselben in die kochende Suppe zu legen und dann nötigenfalls mit einem kleinen Zusatz von geriebenem Weißbrod oder kaltem Wasser nachzuhelfen. Ohne die Masse hinzustellen, forme man dieselbe mit einem Theelöffel zu Klößchen, lege diese in die kochende Suppe, lasse sie mäßig kochen, bis sie inwendig nicht mehr klebrig erscheinen und stelle dann den Topf vom Feuer. Die Portion ist für 4—5 Personen passend.

23. Auf andere Art (An other Style). Ein kleiner Stich Butter und ebensoviel Mark werden lange und ganz fein gerieben, hinzugegeben

1 ganzes Ei und von 2 das Gelbe, 2 geriebene Zwiebäcke, Salz, etwas Muskatblüte oder Citrone, daraus längliche Kügelchen geformt und einige Minuten in der Suppe gekocht.

24. Unzenklöße (Ounce Dumplings). 1 Unze Wasser, 1 Unze Butter werden untereinander gemischt, über Feuer ganz steif gerührt, etwas abgekühlt, 2 Eidotter, 1 Eiweiß und Muskatblüte dazugegeben, mit dem Theelöffel kleine Bällchen abgestochen und solche in der Suppe 10 Minuten gekocht.

25. Mandelklößchen (Almond Dumplings). 1½ Unzen Butter wird zu Schaum gerührt, dazu 2 ganze Eier, 1½ Unzen süße feingeriebene Mandeln, etwas Zucker und Zwieback oder Semmelmehl, soviel daß die Masse fest genug ist, Klößchen davon zu formen. Etwas saure Sahne kann man dazu nehmen.

26. Gewöhnliche Suppenklöße von Mehl (Common Flour Dumplings for Soup). Ein Hühnerei dick Butter wird zu Sahne gerieben, dann gibt man nach und nach hinzu: 1 ganzes Ei, 1 Eidotter, Muskat oder gehackte Petersilie Salz und 2 gehäufte Eßlöffel feines Mehl, rührt die Masse 5 Minuten stark, sticht mit dem Theelöffel Klöße davon ab und kocht sie 10 Minuten in der Suppe.

27. Kartoffelklöße (Potato Dumplings). Eine dicke Wallnuß groß Butter wird zu Sahne gerieben, dann rührt man 2 Eidotter, 1 Untertasse geriebenes Weißbrod, ebensoviel gekochte und geriebene Kartoffeln, welche jedoch nicht wässerig sein dürfen. Citronenschale, Muskat und Salz allgemach dazu und zuletzt den steifen Eierschaum eben durch. Von dieser Masse rollt man kleine Klößchen und läßt sie 10 Minuten in der Suppe kochen.

28. Klöße von Eiweißschaum, zu Wein-, Bier- und Milchsuppen (Dumplings of the Whites of Eggs for Wine-, Beer- and Milk Soups). Man schlägt Eiweiß mit Zucker zu steifem Schaum, sticht mit dem Löffel Klöße ab, legt sie auf die kochend heiß angerichtete Suppe, bestreut sie stark mit Zucker und Zimmet und deckt sie schnell zu, wodurch sie gar werden.

B. Klöße, welche mit Sauce oder Obst gegessen werden.

(Dumplings served with Sauce or Fruits.)

29. Karthäuser-Klöße (Carthusian Dumplings). Die Vorschrift ist in Abschnitt IX. No. 53 mitgeteilt und sei hier nur darauf aufmerksam gemacht.

30. Feine Weißbrodklöße (Fine White Bread Dumplings). Zu einem Ei dick geschmolzener Butter rühre man 4 Eidotter, Salz, Muskat, 2 kleine hölzerne Löffel Mehl, ¾ Pfund Weißbrod ohne Kruste, welches in Wasser eingeweicht und ausgedrückt ist, und mische zuletzt den

Schaum der Eier durch. Diese Masse gibt man löffelweise auf beinahe weichgekochtes Obst mit reichlicher Brühe und läßt die Klöße fest zugedeckt ½ Stunde oder in kochendem Wasser mit Salz ¼ Stunde kochen.

31. Eine andere Art Weißbrodklöße (An other Kind of White Bread Dumplings). Man schneide von ¼ Pfund Weißbrod die Oberrinde kleinwürfelig und brate sie in Butter oder Speck gelb, gieße so viel Milch auf das Brod, daß es gut darin weichen kann, zerreibe es, gebe stark 4 hölzerne Rührlöffel Mehl, 4 Eier, Salz, Muskat, 1 Löffel geschmolzene Butter und die gebratene Kruste dazu, rühre dies alles gut untereinander und koche die Klöße nach vorhergehender Vorschrift.

32. Brodklöße (Bread Dumplings). Acht Milchbrödchen werden fein geschnitten, mit einer Tasse heißer Milch übergossen, zugedeckt weichen lassen. Dann zerrühre man das Weißbrod, lasse in einer Pfanne Speck und Butter zergehen, dämpfe darin einige fein geschnittene Zwiebeln, thue das zum Brod nebst 4—6 Eiern, Salz und Pfeffer, rühre tüchtig durcheinander, forme dicke Klöße und koche sie 5 Minuten. Schneide einen durch und sehe, ob sie gar gekocht sind. Etwas Speck in Würfel geschnitten und braun gebraten und Fett und Speck darüber gegossen schmeckt kräftiger wie Butter.

33. Griesklöße mit rohen Kartoffeln (Farina Dumplings with raw Potatoes). Ungefähr eine Tasse Milch läßt man zum Kochen kommen, gießt dann soviel Gries hinzu, als es annimmt, und schüttet diese Masse in ungefähr einen Teller voll ausgedrückte, roh geriebene Kartoffeln, fügt Salz hinzu und kocht die Klöße, die man mit einem Löffel von der Masse absticht, in Salzwasser gar, 15—20 Minuten. Wenn sie gar sind, läßt man sie auf einem Sieb abtropfen und gießt ausgelassenen Speck nebst Speckwürfelchen darüber.

34. Kartoffelklöße (Potato Dumplings). Für 10 Personen gerechnet, ungefähr 20—25 Klöße. Man nimmt ungefähr 30 Kartoffeln, die Größe eines Enteneis, die man den Tag vorher abkocht und gleich abschält, damit der Wasserstoff ausdünstet und die Kartoffeln trocken werden. Den Tag reibt man die Kartoffeln, thut in einen Napf ein Stück Butter, so groß wie ein Hühnerei, rührt sie schäumig, fügt nach und nach zwei ganze und ein halbes Ei, 5—6 Eßlöffel Mehl, etwas in Würfel geschnittene, in Butter gebratene Semmel, eine Handvoll Salz, nach Belieben auch Muskatnuß hinzu, thut dann die geriebenen Kartoffeln hinein und macht einen strammen Teig, hierauf macht man eine Probe, ob der Kloß zu locker oder zu fest ist. 10 Minuten werden die Klöße in kochendem Salzwasser gekocht. Sollte der Kloß zu fest sein, so fügt man trockenen groben Gries, oder Kartoffeln hinzu, sollte es das Gegentheil sein, so thut man noch etwas Mehl und 1 Ei hinzu. Die Klöße dreht man zum zweiten Mal mit Mehl ab.

35. Kartoffelklöße (Potato Dumplings). ⅔ rohe Kartoffeln und ⅓ den Abend vorher gekochte. Die rohen Kartoffeln werden gut ausgedrückt und dann mit kochender Milch angefeuchtet, damit sie weiß bleiben.

Dann vermischt man sie mit in Würfel geschnittenes, in Butter gebratenes Brod, etwas Salz und 2—3 Eier. Sind es neue Kartoffeln, fügt man 1 Theelöffel Mehl hinzu, mit einem Löffel sticht man Klöße davon ab, und kocht sie 20 Minuten in Salzwasser.

36. Feine Kartoffelklöße (Fine Potato Dumplings). 2 Suppenteller geriebene Kartoffeln, die am Tage vorher mit der Schale gekocht sind, 4 hölzerne Rührlöffel Mehl, Muskat, Salz, 1 Obertasse geschmolzene Butter oder Bratfett und 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen. Dies alles wird wohl untereinander gerührt, mit dem Eßlöffel zu Klößen abgestochen, in kochendes Wasser mit Salz gegeben und ¼ Stunde gekocht. Man gibt braune Butter dazu. Hierzu mehlige Kartoffeln, wässerige machen die Klöße klebrig.

37. Auf andere Art (An other Kind). 1 Pfund nach obiger Angabe geriebene Kartoffeln, 1 Pfund geriebenes Weißbrod, ¼ Pfund geschmolzene Butter, 5 ganze Eier, etwas Salz und Muskat. Man mengt dies gut durcheinander und formt Klöße daraus, die man in kochendem Wasser und Salz ¼ Stunde kocht. Man gibt braune Butter und gekochtes Obst dazu.

38. Große Kartoffelklöße (Large Potato Dumplings). Die mit der Schale in Wasser und Salz nicht ganz weich gekochten Kartoffeln werden abgeschält, und nachdem sie völlig kalt geworden, gerieben. Dann nimmt man zu 3 Teilen Kartoffeln 1 Teil geriebenes Weißbrod, brät die in kleine Würfel geschnittenen Kruſten in Butter oder Speck gelb und nimmt davon auf jeden Suppenteller voll 2 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, 1 Unze Butter, welche braun gemacht wird, oder gutes Bratfett, auch nach Belieben etwas Muskatnuß, und arbeitet dies alles gut durcheinander. Hiervon werden handdicke Klöße aufgerollt, mit Mehl bestreut und in kochendem Wasser und Salz so lange gekocht, bis sie inwendig trocken sind, etwa 15 Minuten. Es wird braune Butter darüber angerichtet und gekochtes Obst dazugegeben. Eine Hauptbedingung zum Geraten dieser Klöße sind, wie schon im vorhergehenden Rezept bemerkt worden, mehlige Kartoffeln.

39. Eine billigere Art Kartoffelklöße (A cheap kind of Potato Dumplings). Zu 6 etwas gehäuften Suppenteller voll geriebener Kartoffeln nehme man 1 Teller voll geriebenes Weißbrod, die Kruſten gewürfelt und in Speck gebraten, 3 gehäufte hölzerne Rührlöffel voll Mehl, 4—6 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, und ¼ Pfd. in feine Würfel geschnittenen und ausgebratenen Speck. Die Klöße werden geformt und gekocht wie im vorhergehenden Rezept und gekochtes Obst mit reichlich Brühe dazu gegeben.

40. Obstklöße von Semmel (Large Dumplings of Whitebread with Fruit). Auf jede Person ¼ Pfund Weißbrod, 1 Ei und 1½ Unze Butter. Die Kruſten des Brodes werden fein gewürfelt und mit anderer Butter oder in Speck gelb gebraten, das Weißbrod gerieben, das Gröbere in Milch geweicht. Dann wird die Butter mit den Eidottern verrührt,

Muskatblüte, Salz, das Weißbrod hinzugegeben und zuletzt der steife Eiweißschaum darunter gemischt. Man kann auch Rosinen hinzufügen. Unterdeß läßt man das Obst, falls es nicht ganz mürbe wäre, mit reichlichem Wasser, etwas Butter und Zucker eine Weile kochen, legt dann die als Kloß geformte Masse darauf und läßt sie fest zugedeckt eine Stunde fortwährend langsam kochen; nur sehe man zu, daß die Brühe nicht über dem Obste steht, weil sonst der Kloß weniger locker wird.

41. Gebackene Klöße zu Obst (Dumplings fried, with Fruit). 2 Pfund Mehl, ½ Quart lauwarme Milch, 3 Eier, 1 Obertasse geschmolzene Butter, 2 Löffel dicke oder 1 Unze trockne Hefe und 2 Eßlöffel Zucker. Die Hälfte des Mehls rührt man mit der Milch, Salz, den Eiern und der Hefe an und läßt es aufgehen; dann rührt man das übrige Mehl, Butter und Zucker hinzu, macht es zu einem Teige, den man stark schlägt und nochmals langsam aufgehen läßt. Darauf formt man denselben zu kleinen Bällchen, welches am leichtesten auf folgende Weise geschieht: Man rollt den Teig dick aus und sticht mit einem engen Wasserglase Klöße davon ab, welche man alsdann zum drittenmale aufgehen läßt und in Schmelzbutter (I. No. 34) etwa 10 Minuten kocht.

42. Dampfnudeln (Dumplings boiled in Milk). Der Teig wird nach vorhergehender Nummer bereitet. Sind die Klöße zum dritten Male aufgegangen, so gibt man sie in eine tiefe Pfanne, in der man reichlich Butter hat gelbbraun werden lassen, gießt ½ Quart Milch darunter, deckt sie ganz fest zu und legt noch ein feuchtes Tuch darüber hin. Wenn die untere Seite etwa nach 10 Minuten braun geworden ist, wendet man sie um und läßt sie offen auf der anderen Seite braun werden. Auch kann man sie ½ Stunde in Wasser und Salz kochen. Man gibt braune Butter und Obst dazu.

43. Hefenklöße mit Mehl (Yeast Dumplings). Man macht von 2 Pfund Mehl, ⅔ Pfund Butter (es kann zur Hälfte geschmolzenes Nierenfett, falls solches nach Vorbemerkungen 51 zubereitet ist, dazu genommen werden), ¼ Pfd. Rosinen oder Korinthen, ½ Quart lauwarmer Milch, 3—4 Eiern, reichlich 2 Eßlöffel oder 1 Unze trockner Hefe und Salz einen lockeren Klosteig, welchen man mit dem Löffel stark schlägt, läßt ihn 1 Stunde an einem warmen Orte aufgehen und gibt ihn löffelweise in kochendes Wasser mit Salz. Man läßt diese Klöße ¼ Stunde zugedeckt kochen und richtet sie schnell mit brauner Butter und Obst an. Auf Obst gekocht werden sie auch sehr gut. Siehe No. 40. — Die Hälfte gibt schon eine reichliche Portion.

44. Gebackene Griesmehlklöße (Fried Farina Dumplings). Stark ½ Quart Milch, ½ Pfund Griesmehl, Salz und 1 Ei dick Butter werden über Feuer gerührt, bis die Masse ganz steif ist und sich vom Topfe ablöst. Etwas abgekühlt, gibt man 5—6 Eier, Citronenschale oder Muskatblüte hinzu, formt eidicke Klöße daraus, die man mit Zwieback bestreut, in Butter und Nierenfett gelb brät und mit Zucker und Zimmet anrichtet. — Man gibt sie als Speise allein mit einer Wein- oder Fruchtsauce oder mit gekochtem Obst zu oder ohne Braten.

45. Aepfelklöße (Apple Dumplings, Boiled). 1 Suppenteller in kleine Würfel geschnittene gute Aepfel, 2 Obertassen Milch, Zucker, Citronenschale und so viel geriebenes Weißbrod, etwa ¾ Pfund, daß es einen guten Teig gibt, nebst 5—6 Eiern, das Weiße zu Schaum geschlagen, und ein Ei dick Butter. Wenn alles wohl unter einander gemischt ist, werden Klöße davon in Wasser und Salz gekocht, mit Zucker bestreut und eine Weinsauce dazu gegeben.

46. Leberklöße (Liver Dumplings). Zu einer Kalbsleber von mittlerer Größe, welche man abgehäutet, geklopft und durch ein Sieb gerieben hat, rührt man ein Ei dick feingehackten Speck, 4 ganze Eier, mit ½ Tasse kaltem Wasser, Salz, Muskatnuß und etwas Pfeffer untereinander geklopft, gut 3 Unzen gewürfeltes, in Butter und Nierenfett geröstetes Weißbrod, auch nach Belieben feingehackte Zwiebeln und so viel Mehl, als zum Zusammenhalten der Klöße nötig ist. Um dies zu erproben, gibt man einen kleinen Kloß ins kochende Wasser; es muß derselbe aneinander halten, aber ganz locker sein; nötigenfalls wird mit Mehl oder kochendem Wasser nachgeholfen. Dann gibt man mit einem blechernen Füllöffel die Masse in kochendes gesalzenes Wasser, doch muß man den Löffel jedesmal darin naß machen, damit die handdicken Klöße sich leicht ablösen. Man läßt sie stark 10 Minuten mäßig kochen und richtet sie auf einer heißgemachten Schüssel mit geriebenem, in Butter und Nierenfett geröstetem Schwarz- oder Weißbrod an. Zur Sauce kocht man Butter, etwas Wasser und Salz und macht es mit einem Theelöffel voll Kartoffelmehl sämig. — Diese Klöße werden sowohl allein, als auch zum Sauerkraut gegessen.

47. Süddeutsche Leberklöße (Bavarian Liver Dumplings). Ein Pfund Kalbsleber, nach vorhergehender Angabe vorgerichtet, 3 Wecken, eine Handvoll feines Mehl, 6 Eier, in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilie, Majoran, Muskatnuß, Pfeffer und Salz. Die in feine Schnitten zerteilten Wecken werden mit einem Schoppen (½ Quart) kochender Milch ausgequellt. Nachdem dieselben die Milch aufgenommen, werden die zerklopften Eier nebst den Gewürzen durchgemengt, dann wird die geklopfte Leber und darauf das Mehl gehörig durchgearbeitet und übrigens nach vorhergehender Vorschrift verfahren.

48. Klöße von Weißbrod und Mehl (Dumplings of White Bread and Flour). 1½ Pfund Mehl, 1¼ Pfund Weißbrod, 3 ganze Eier, ¼ Pfund geschmolzene Butter, ¾ Quart Milch mit etwas Wasser vermischt. Die Kruste des Brodes wird in kleine Würfel geschnitten und in Butter oder Nierenfett gebraten, das Brod in der Milch geweicht und mit der bemerkten Butter, den Eiern und Salz eine Weile gerührt, dann das Mehl und zuletzt das geröstete Brod hinzugegeben und mit dem Löffel kleine Klöße in kochendes Wasser und Salz gethan. Sie werden ¼ Stunde zugedeckt gekocht, mit brauner Butter und Obst gegessen.

49. Desgleichen auf Obst gekocht (The same cooked with Fruit). Der Teig wird wie der vorhergehende angerührt, doch gibt man 1 Unze Hefe dazu, läßt denselben 1 Stunde aufgehen und schüttet die Masse dann auf das kochende Obst, wenn solches noch 1 Stunde Kochens bedarf.

50. Abgebrannte Klöße mit Backobst (Dumplings to be served with Dried Fruit). Nach einer etwas sättigenden Suppe für 3—4 Personen. ⅔ Quart Milch, eine Wallnuß dick Butter, ¼ Pfund Mehl, ¼ Pfund nicht frische Semmel, 2½ Unzen dicker Speck (bei dünnem Speck ein Zusatz von Butter oder Schmalz), 4 Eier und etwas Salz. Die Milch wird mit dem Mehl vermengt und nebst der Butter über Feuer gerührt, bis das Mehl gar ist und sich gehörig vom Topfe löst, wo man es dann in einer Schale abdampfen, doch nicht erkalten läßt. Unterdeß wird die Rinde des Weißbrodes in kleine Würfel geschnitten, das Inwendige gerieben, der in kleine Würfel geschnittene Speck langsam ausgebraten, und nachdem die Schreven herausgenommen sind, die Weißbrodrinde darin langsam hart und dunkelgelb gebraten, während diese oft durchgerührt werden muß. Dann rührt man allgemach die Eidotter zu dem abgebrannten Mehl, sowie auch abwechselnd die übrigen Teile, und mischt dann das zu Schaum geschlagene Eiweiß durch. Man sticht Klöße, ½ Eßlöffel groß, davon ab, kocht sie 5 Minuten in gesalzenem Wasser und richtet sie auf einer heißen Schüssel an. Es wird beliebiges gekochtes Obst, dessen reichliche Brühe mit wenig Kartoffelmehl oder Stärke etwas sämig ist, dazu angerichtet. — Die Klöße sind von gutem Geschmack und fallen weniger leicht, als die, wozu das Mehl roh angewandt wird.

51. Speckklöße zu Obst (Bacon Dumplings). Auf 4 Personen 4 Obertassen Mehl, 4 Obertassen Wasser, 4 Eier und 2½ Unzen Speck. Letzterer wird langsam gelblich ausgebraten, das Mehl mit dem Wasser angerührt nebst 2 Theelöffel Salz hinzugefügt, dann die Masse gerührt, bis sie sich vom Topfe löst. Etwas abgekühlt, werden nach und nach die Eier und noch 1 Obertasse Mehl durchgerührt, Klöße davon abgestochen und in reichlichem Wasser und Salz 10 Minuten gekocht.

52. Maisklöße (Cornmeal Dumplings). Man koche einen Maisbrei (Welschkorn-) nach X., lasse ihn kalt werden, rühre ein paar Eier und etwas Mehl hinzu, steche Klöße davon ab und backe sie in Butter oder gutem Fett. Abends zu einer Tasse Thee passend.

53. Aepfel in Teig gebacken (Apple Dumplings, baked). Man stellt einen reichen Soda- oder Backpulver-Pie-Teig her, gibt aber mehr Fett dazu als gewöhnlich. Ein Stück von diesem Teige wird auf dem Backbrette beinahe so dünn als Piekruste ausgerollt, und in viereckige Stücke, groß genug, um einen Apfel zu bedecken, geschnitten. In die Mitte eines jeden Stückes setzt man zwei halbe Aepfel, die geschält sind und von denen das Kernhaus entfernt wurde, bestreut sie mit einem Löffel voll Zucker und einer Messerspitze voll gemahlenen Zimmet, schlägt den Teig darüber und drückt ihn fest zusammen. Man legt die Klöße mit der glatten Seite nach oben in eine mit Butter ausgestrichene Backpfanne. Wenn die Pfanne voll ist, legt man ein Stückchen Butter auf jeden Kloß, streut eine Handvoll Zucker über das Ganze, gibt eine Tasse Wasser dazu und läßt es ¾ Stunde in einem mäßig heißen Ofen backen; während dieser Zeit begießt man die Speise einmal mit der Brühe. Sie wird mit einer Puddingsauce oder mit Rahm und Zucker angerichtet.

XVII. Backen.

(Baking.)

A. Brod, Frühstücksgebäck und Toast.

(Bread, Rolls, Biscuits and Toast.)

---

1. Allgemeine Regeln beim Brodbacken.

1. Unter allen Nahrungsmitteln der Menschen nimmt das liebe Brod den höchsten Rang ein.

Um gutes Brod backen zu können, gebraucht man vor allen Dingen gutes Mehl, gute Hefe und einen guten Ofen.

Unsere modernen Kochöfen lassen kaum etwas zu wünschen übrig. Das Brodbacken geht in denselben vortrefflich vonstatten. Alte Ansiedler erinnern sich mit uns der Zeit, wo in vielen Farmhäusern kein Kochofen zu finden war. Das Brod wurde in gußeisernen Töpfen gebacken, die mit einem eisernen Deckel versehen waren. Der Topf (Dutch oven) wurde vor dem Feuerplatze auf glühende Kohlen gestellt, auch der Deckel mit solchen belegt. Man bediente sich auch wohl zum Backen eines aus Weißblech hergestellten sogenannten Reflektors, dessen offene Seite dem Kaminfeuer zugewendet wurde. Beide Geräthe lieferten sehr gutes Brod. Doch erforderte das Backen große Sorgfalt, und schwer litten die Frauen unter der Gluth des offenen Feuers.

Gutes Mehl erhält man jetzt zu mäßigem Preise überall. Wer Mehl käuft, wird finden, daß das beste zugleich das billigste ist, auch wenn es viel höher im Preise steht, als weniger gutes.

Von ganz besonderer Wichtigkeit ist die Beschaffenheit der Hefe, die zum Backen verwendet wird. Die Preßhefe nimmt mit Recht den ersten Rang ein. Wo man sie stets frisch bekommen kann, wird man keine andere gebrauchen. Sie ist bequemer und wohlfeiler als jede andere Art von Hefe. Leider ist sie nicht überall zu jeder Zeit frisch zu haben. Man

ist daher, namentlich auf dem Lande, darauf angewiesen, entweder die von den meisten Specereiwaarenhändlern geführten Hefekuchen zu kaufen, oder die für den Hausbedarf nötige Hefe selbst anzufertigen.

2. Zu Hause gemachte Hefe. Man kocht 2 Unzen oder etwa zwei Hände voll der besten Hopfen ½ Stunde lang in 9 Pint Wasser und seiht die Flüssigkeit, während sie noch heiß ist. Dann fügt man 2 Unzen (etwa eine halbe Obertasse voll) feines Tafelsalz und ½ Pfund Zucker hinzu. Man läßt die Flüssigkeit abkühlen bis auf Blutwärme. Dann schüttet man 1 Pfund erwärmtes, durchgesiebtes Mehl in einen großen Napf, macht in der Mitte des Mehls eine Vertiefung, gießt die blutwarme Flüssigkeit allmählig in diese Vertiefung unter beständigem Umrühren, bis das Ganze gehörig mit einander vermengt ist. Man läßt die Masse 2 Tage an einem warmen Platze stehen. Während dieser Zeit rührt man die Masse täglich 3 bis 4 Mal mit einem Löffel recht gründlich. Am dritten Tage kocht man 3 Pfund gute Kartoffeln, zerdrückt oder reibt sie und vermischt sie darauf recht innig mit der Masse. Nachdem diese Mischung einen Tag an einem warmen Orte gestanden hat, sollte sich auf derselben ein dicker, dunkler Schaum bilden. Man rührt Alles stark durch einander, treibt die ganze Masse durch ein Sieb oder einen Durchschlag und füllt sie in einen steinernen Krug, verkorke sie dicht und binde den Kork mit einem Bindfaden gehörig fest. Die Hefe muß in einem kühlen Keller aufbewahrt werden; sie hält sich Monate lang. Bei jedem Gebrauche muß der Inhalt des Krugs durch Schütteln vermischt werden. Man gebraucht von dieser Hefe ungefähr dieselbe Masse, wie von anderer Hefe.

3. Warmes Brod zum Frühstück. Teig kann man aufbewahren, nachdem er gut aufgegangen und leicht geworden ist, indem man ihn an einen kalten Platz stellt, wo er doch nicht gefriert. Deswegen kann man Biscuits, Brödchen u. s. w. spät Abends vor dem Tage, an welchem man sie zum Frühstück haben will, zubereiten. Man macht den Teig am Abend vorher ganz fertig, formt das Backwerk und legt es in mit Butter bestrichene Backpfannen. Man bedeckt die Pfannen mit einem Tuche, und das Ganze mit Papier, daß die Luft keinen Zutritt hat, da dieselbe die Krusten des Brodes hart und dick macht, wenn gebacken. Der beste Platz, solches Backwerk im Sommer aufzubewahren, ist der Eisschrank. Eine Stunde vor dem Frühstück und während der Backofen heiß wird, holt man die Pfanne nebst Inhalt aus dem Eisschrank, nimmt das Tuch davon, wärmt es, legt es wieder darauf und stellt das Backwerk in die Nähe des Feuers zum Aufgehen; dann backt man es. Folgt man diesen Anweisungen, so wird man finden, daß das Uebernachtstehen das Gebäck in keiner Art und Weise beeinträchtigt, und man wird gute warme Brödchen oder Biscuits innerhalb einer Stunde zum Frühstück haben.

2. Weizenbrod (White Bread). Will man im Winter backen, so stellt man recht früh am Morgen eine Gallonenschüssel voll Mehl unter den geheitzten Ofen. Ist das Mehl gehörig durchwärmt, so thut man einen Eßlöffel voll Salz und 2 Obertassen voll Hefe dazu. Man rührt Alles in warmer Milch zu einem gleichförmigen, steifen Brei. Diesen stellt

man in einer gut bedeckten Schüssel an einen warmen Platz, wo er stehen bleibt, bis er gut aufgegangen ist, was etwa 3—4 Stunden dauert. Dann knetet man den Brei unter allmähliger Beimengung von erwärmtem Mehl zu einem nicht zu steifen Teig. Diesen bearbeitet man in die passende Form und läßt ihn in den mit Butter bestrichenen Backpfannen an einem warmen Orte aufgehen. Dazu sind gewöhnlich 2 Stunden erforderlich. Nun durchsticht man mit einer Gabel einigemal die obere Seite des Laibs, wodurch das Abbacken der oberen Kruste verhindert wird, und stellt die Backpfanne in den mäßig heißen Ofen. Das Brod sollte bei mäßig heißem Feuer etwa 1 Stunde backen. Während dieser Zeit werden die Pfannen einigemal umgedreht, damit das Brod überall langsam und gleichmäßig backt. Beim Anteigen und Aufgehen darf der Teig nicht von Zugluft berührt werden. Ist das Brod aus dem Ofen genommen, so reibt man es mit einem in kaltes Wasser getauchten Leintuche ab. Mit der unteren Seite nach unten gekehrt, läßt man das Brod abkühlen. — Das Brod wird saftiger, wenn man bei der Herrichtung des oben erwähnten steifen Breis 6 mittelgroße, gekochte, recht fein zerquetschte Kartoffeln warm mit demselben vermengt.

3. Weißbrod mit Preßhefe (White Bread with Compressed Yeast). Man gebraucht für zwei Brode 3 Quart gesiebtes Mehl, beinahe 1 Quart warmes Wasser, einen flachen Eßlöffel Salz und eine Unze Preßhefe. Man löst die Hefe in einem Pint lauwarmem Wasser auf und rührt genügend Mehl hinein, um einen steifen Teig zu machen. Darauf wird das Gefäß, welches den Teig enthält, mit einem dicken gefalteten Tuch bedeckt und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Wenn die Wärme eine richtige ist, so ist der Teig in einer halben Stunde (oder etwas mehr) leicht und schwammig. Dann rührt man das in ein wenig lauwarmem Wasser aufgelöste Salz in den Teig, fügt das übrige Mehl hinzu und genug warmes Wasser, um dem Teig die richtige Beschaffenheit zum Kneten zu geben. Man knetet nun 10—15 Minuten, teilt die Masse in Brode in mit Fett ausgestrichene Backpfannen und läßt sie in der Nähe des Ofens wieder aufgehen, bedeckt mit einem doppelt gefalteten Tuche. Sind sie so aufgegangen, daß sie die doppelte Höhe erreicht haben, so backt man sie bei mäßiger Hitze gar, was etwa eine Stunde nimmt. Dieses Brod hat den Vorzug vor dem mit anderer Hefe angesetzten, daß es innerhalb 2½ bis 3 Stunden ganz fertig gemacht werden kann, während das andere von 12 bis 14 Stunden zur vollständigen Zubereitung erfordert.

4. Weizenbrod (Wheat Bread). Man mache einen Vorteig von etwa 1 Pint guter süßer Milch, 3 Tassen Mehl, einem Theelöffel Salz und 2 Unzen Hefe, lasse es gut aufgehen und verarbeite dann noch etwa 2 bis 3 Tassen Mehl gut durch, lasse es nochmals in der Schüssel aufgehen, forme Laibe daraus, die, wenn sie zum dritten Male aufgegangen sind, in einem ziemlich heißen Ofen gebacken werden.

5. Semmel oder Milchbrödchen (Rolls with Milk). Zu 1½ Quart frischer Milch, 4 Pfund Mehl, 2—3 Eßlöffel frische Hefe und etwas Salz. Nachdem das Mehl einige Stunden vorher an einem war-

men Orte gestanden und die Milch lauwarm gemacht ist, wird die aufgelöste Hefe zu letzterer gegossen und so viel Mehl hinzugerührt, daß es eine breiartige Masse wird, die man mit Mehl überstäubt und zugedeckt zum Gähren an einen warmen Ort stellt. Das übrige Mehl bleibt zum Verarbeiten des Teiges zurück, welches aber erst dann geschehen darf, wenn derselbe stark gährt und auf der Oberfläche Risse entstehen, wo dann das Salz hinzukommt und derselbe mit dem übrigen Mehl so lange verarbeitet wird, bis er nicht mehr an den Händen klebt. Das Verarbeiten muß mit der flachen Hand geschehen, das sogenannte Kneten macht jeden Teig fest. Dann schlage oder werfe man den Teig (Schlagen der Masse, siehe B. No. 1), forme ihn zu Brödchen von beliebiger Form, oder zu einem großen Brod, welche von außen ganz glatt sein müssen und keine Risse haben dürfen, lasse sie auf der Platte nochmals ein wenig aufgehen, mache dann einen Einschnitt darin, bestreiche sie auch nach Belieben mit verdünntem Ei, schiebe sie in einen gut geheizten Ofen und lasse sie nicht über das Garsein hinaus backen. Weißbrod ohne Milch, mit Wasser, wird ebenso gebacken; ein großes Brod muß eine Stunde in einem nicht zu stark geheizten Ofen backen.

6. Leichtes Weißbrod (White Bread). 1½ Pfund Mehl verknetet man mit 5 Unzen Butter, 3 Eiern, 2½ Unzen Zucker, einem Theelöffel Salz, 2 Theelöffel Kardamom, knappes Pint kalter Milch und ⅔ Unze Backpulver zu einem lockeren Teig. Man formt aus ihm auf einem dick mit Mehl bestreuten Brett ein längliches Brod, legt dies in einen mit Speck ausgestrichenen Brodkasten, bestreicht die Oberfläche mit Wasser und bäckt das Brod bei Mittelhitze eine gute Stunde.

7. Brod von Mehl aus ganzem Weizen (Bread made of Entire Wheat Flour). Ein halbes Stück Preßhefe wird in etwas lauwarmem Wasser aufgelöst, dann mit 1 Quart warmem Wasser und 2 Quart des Mehls vom ganzen Weizen, gut vermischt. Man gibt den Teig in eine tiefe Pfanne von Eisenblech, die vorher gut mit Fett ausgestrichen wurde. Nachdem er gut aufgegangen ist, wird er eine Stunde oder noch länger in einem mäßig heißen Ofen gebacken.

8. Kneipp Brod (Kneipp Bread). (In langjähriger Erfahrung bewährt.) 3 reichliche Quart Schrotmehl oder Kneippmehl knete man mit 1 Quart lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig, der sich leicht und reinlich von der Hand und der Schüssel löst, teile die Masse in 2 Teile und rolle jeden für sich auf dem Brette sehr rasch hin und her, ohne daß Mehl untergestreut wird; der Teig wird dadurch ganz glänzend. Beiden gibt man nun die Form länglicher Brode von etwa 2—2½ Zoll Höhe, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, bestreicht sie mit kaltem Wasser und macht mit dem Messerrücken 4—6 leichte Einschnitte hinein. So wird der Teig sogleich in einen gut geheizten Ofen gestellt und eine Stunde gebacken.

9. Kuhne's Weizen-Schrotbrod (Kuhne's Graham Bread). Man nehme um zwei mittlere Brode zu backen, 2½ Pfund Weizenschrot (in tropischen Gegenden Maisschrot mit Weizenmehl oder Reisschrot und

andere) in eine Schüssel, gieße ¾ Quart kaltes Wasser dazu und menge beides recht gut untereinander. Kaltes Wasser halte ich für vorteilhafter als warmes, weil warmes Wasser erfahrungsgemäß das Brot leichter in Gährung versetzt als kaltes und das Brod wohl dadurch etwas lockerer wird, an Nahrhaftigkeit und Schmackhaftigkeit aber verliert. Hierauf teile man die Masse in zwei gleiche Teile, forme aus jedem ein längliches Brod, lege jedes auf einen trockenen, mit Schrotmehl bestreuten Dachziegelstein (nicht Mauerstein) mache die Brode von oben tüchtig mit Wasser naß und stelle jedes mit dem Dachziegelstein auf einen leeren thönernen Blumentopf in die recht heiße Kochröhre. In letzterer dürfen während des Backens andere Gegenstände, Kochtöpfe u. s. w., nicht stehen. Die Hitze in der Kochröhre muß durch flottes Feuer immer unterhalten werden. Nach einer weiteren Viertelstunde sieht man nach, da die untere Seite derselben gewöhnlich noch weiß ist. Die Brode müssen nun so lange weiter backen, bis sie beim Beklopfen mit dem Finger in der Mitte der unteren Seite ganz hohl klingen. Es erfordert dies für gewöhnlich noch eine halbe Stunde. Dann kann man bestimmt darauf rechnen, daß das Brod ausgebacken und die Rinde nicht zu hart ist.

10. Grahambrod (Weizenschrotbrod) (Graham Bread). Von Weizenschrotmehl macht man durch Zusatz von lauwarmem (oder kaltem) Wasser einen nicht zu festen Teig, knetet ihn gut durch, formt 2 Brode daraus und läßt es sofort (am besten in Blechformen) im gutgeheizten Ofen 2 Stunden backen. Sehr leicht verdaulich und besonders Kranken zu empfehlen.

11. Auf andere Art (An other Style). Man nehme gemahlenes Weizen- oder Roggenschrotmehl. Das Mehl wird in lauwarmem Wasser zu einem weichen Teige gerührt, den man so lange tüchtig knetet, bis er sich von dem Backgefäß abhebt, und von den Händen sich leicht abstreift, worauf man ihn zudeckt und an einem warmen Ort etwas gehen läßt. Danach stürzt man den Teig auf ein reines mit Mehl bestreutes Küchenbrett, wirkt ihn gehörig aus und bringt ihn auf einem zuvor mit Olivenöl oder geklärter Butter bestrichenen Backblech — zu ungefähr 1 Zoll Dicke ausgerollt — in den gut geheizten und gut verschließbaren Ofen. — Um das Abspringen der Oberkruste zu verhüten, durchsticht man sie mit einer Federpose oder einem Hölzchen (vor dem Einschieben) an vielen Stellen. In längstens 2 Stunden muß der Teig ausgebacken sein. Will man dem Brode eine blanke Oberfläche geben, dann muß man es etwa eine Stunde nach dem Einschieben mit einem feuchten Schwamm oder Tuch überstreichen, schnell wieder einschieben und ausbacken lassen.

12. Auf andere Art (An other Style). Von gut aufgegangenem dünnen Weizenbrodteige nimmt man 2 bis 3 Tassen voll heraus, fügt ½ Tasse Sirup, einen kleinen Eßlöffel Schmalz und so viel Grahammehl hinzu, wie sich mit einem Löffel zu einem recht steifen Teig hinein arbeiten läßt. Geknetet wird er nicht, sondern man läßt ihn in eine mit Fett ausgestrichene Backpfanne laufen, ihn sehr gut aufgehen und backt das Brod

darnach in einem mäßig heißen Ofen, doch etwas längere Zeit als Weizenbrod. Wer das Grahambrod nicht süßlich liebt, rühre anstatt der halben Tasse Sirup eine Tasse lauwarme, süße Milch hinein.

13. Auf andere Art (An other Style). Eine Theetasse Weizenmehl, eine halbe Tasse Sirup, eine halbe Tasse gute Hefe, einen Theelöffel voll Salz, 1 Pint lauwarmes Wasser. Man füge genug erwärmtes Graham-Mehl hinzu, um einen steifen Teig herzustellen, und rühre das Ganze mit einem starken Löffel. Obiges mischt man am Abend und stellt es an einen warmen Platz. Am anderen Morgen giebt man einen Theelöffel voll Soda, in wenig Wasser aufgelöst, dazu, rührt es gut durch und schüttet das Ganze in zwei mittelgroße Pfannen. Sie werden ungefähr zur Hälfte voll sein. Man stellt sie an einen warmen Platz, bis der Teig so gestiegen ist, daß die Pfannen voll sind. Darauf backt man in einem ziemlich heißen Backofen. Man soll den Teig, sobald er in dem Ofen steht, mit einem dicken braunen Papier oder mit einem Blechdeckel 20 Minuten bedecken, damit er noch aufgeht, ehe die obere Kruste zu hart wird.

14. Feines gesäuertes Roggenbrod (Fine leavened Rye Bread). Zu 1½ Quart Wasser nimmt man 5 Pfund Roggenmehl und etwas Sauerteig von der Größe eines kleinen Apfels. Des Abends vor dem Backtage mengt man, nachdem das Wasser gehörig warm gemacht ist, einen Teil des Mehls mit dem Wasser und dem Sauerteig zu einem Brei, bestäubt ihn gut mit Mehl und stellt ihn bis zum andern Morgen an einen warmen Ort. Darauf knetet man ihn mit etwas Salz und dem übrigen Mehl gut aus, macht ein langes Brod davon, legt es zum Aufgehen auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett und läßt es in einem gut geheizten Ofen 2 Stunden backen. Sollte der Teig am Morgen nicht genug aufgegangen sein, so kann man beim Auskneten etwas Hefe zusetzen. Mengt man den Teig mit guter Buttermilch statt Wasser, so wird das Brod noch besser; man nimmt dann nur die Hälfte Sauerteig.

15. Roggenbrod (Rye Bread). Man rührt zu einem Quart warmem Wasser genug Weizenmehl, um einen glatten oder weichen Brei herzustellen, vermischt damit ¼ Pint Hefe, und stellt es über Nacht zum Aufgehen an einen warmen Ort. Man mengt in einem Gefäße an, welches zweimal die Masse fassen kann. Am anderen Morgen gibt man in ein anderes Gefäß 3½ Pfund erwärmtes Roggenmehl, macht eine Vertiefung in die Mitte, gibt den angesetzten Brei sammt einem kleinen Löffel voll Salz und einem kleinen Theelöffel voll Backsoda (Saleratus) dazu. Die Soda wird in ein wenig Wasser aufgelöst. Zu dem Ganzen gibt man soviel Wasser, daß es einen glatten Teig gibt, knetet diesen genügend, bedeckt ihn, und stellt ihn 3 Stunden an einen warmen Platz. Man knetet den Teig noch einmal, formt aus der Masse 2 oder 3 Brode, läßt sie gut aufgehen, und backt sie in einem heißen Ofen eine Stunde. Bei kleineren Laiben ist weniger Zeit zum Backen erforderlich.

16. Gutes Brod von gekeimtem Roggen zu backen (Bread of bolted Rye Flour). Zu 1 Quart Milch, welche etwas mehr als lauwarm

gemacht sein muß, rechne man etwa 6—8 Pfund gebeuteltes Roggenmehl und 3 Unzen gute Hefe. Abends vor dem Backtage wird die Milch mit etwas Mehl, Salz und der Hälfte der Hefe gleich einem Pfannkuchenteig angerührt und im Winter über Nacht in eine warme Stube gestellt. Andern Tags wird der Teig mit der übrigen Hefe und Mehl ausgeknetet, verarbeitet und zu länglichen Broden geformt, die, gut aufgegangen, in einem passend geheizten Ofen gebacken werden. — Durch das Anrühren des Teiges am vorhergehenden Tage erhält derselbe einen Anflug von Säure, welche die Ursache sein muß, daß das Brod gut gerät.

17. Sehr gutes Kornbrod (Very fine Corn Bread). Man siebt 1 Tasse Maismehl und 1 Tasse Weizenmehl zusammen durch, und zugleich auch 3 nicht gehäufte Theelöffel Backpulver nebst ½ Theelöffel Salz; gibt dann noch ¼ Tasse Zucker und 1 Tasse Milch und ein gutgeschlagenes Ei dazu, und verrührt dies zu einem glatten Teig, den man in flacher Pfanne 15 bis 20 Minuten backen läßt.

18. Maisbrod (Corn Bread). 1 Quart saure Milch, 3 Eier, 2 Eßlöffel Butter oder Schmalz, oder halb und halb, 1 Eßlöffel Zucker, ½ Theelöffel Salz, 1 Handvoll Weizenmehl und genug Maismehl um einen nicht zu steifen Teig zu machen. Hierzu gibt man noch einen aufgehäuften Theelöffel Backsoda, mischt Alles gut zusammen, und backt es in einer länglichen Pfanne.

19. Maisbrod (Corn Bread). 2 Tassen gesiebtes Maismehl, ½ Tasse Weizenmehl, 2 Tassen saure Milch, 2 gut geschlagene Eier, ½ Tasse Sirup oder Zucker, 1 Theelöffel Salz, 2 Eßlöffel geschmolzene Butter. Man vermischt das grobe und feine Mehl allmählich mit der Milch, gibt die Butter, den Sirup, das Salz, die geschlagenen Eier und schließlich 1 Theelöffel Backsoda hinzu. Man löst die Backsoda in 1 Eßlöffel Milch auf. Man verrührt Alles gründlich miteinander. Diese Masse wird beinahe 1 Stunde gebacken in Pfannen, die stark mit Butter ausgestrichen sind. Die Pfannen dürfen nicht zu flach sein. Man kann statt der sauren auch süße Milch nehmen, doch gebraucht man dann, anstatt Soda, Backpulver.

20. Boston Braunbrod (Boston Brown Bread). 1 Pint Roggenmehl, 1 Quart Maismehl, 1 Tasse Grahammehl, ½ Tasse Sirup oder braunen Zucker, 1 Theelöffel Salz und ⅔ Tasse Hefe. Man rührt mit einem Löffel die Zuthaten nebst warmem Wasser zu einem steifen Teig, und läßt ihn ein paar Stunden oder über Nacht aufgehen. Wenn die Masse genug gegangen ist, oder am Morgen mischt man 1 Theelöffel Soda, die in 1 Löffel warmen Wassers aufgelöst ist, hinein, und legt sie in mit Butter wohlbestrichene tiefe Brodpfannen. Man läßt den Teig wieder aufgehn, und backt ihn dann 3 bis 4 Stunden in einem mäßig heißen Ofen.

21. Virginia Braunbrod (Virginia Brown Bread). Ueber 1 Pint Maismehl gießt man genug heißes Wasser, um es völlig zu brühen. Wenn es abgekühlt ist, vermengt man 1 Pint guten, leichten Brodteig damit, gibt eine kleine Tasse Sirup und Graham Mehl genug dazu, um es zu formen. Wenn dies aufgegangen ist, bäckt man es 1½ Stunde in einem heißen Ofen.

22. **Deutsches Kartoffelbrod** (German Potato Bread). Sorgsam gebackenes Brod mit Kartoffelbeimischung wird sehr locker und erhält sich lange frisch, jedoch kann man es auch in irgend einer Weise leicht damit versehen, und das Brod wird dann schliffig. Man übergießt 10 Pfund gutes Roggenmehl mit 4¼ Quart kochendem Wasser, rührt den Teig mit einem Holzlöffel gut durch, bestreut ihn mit Mehl, deckt ihn warm zu und läßt ihn warm stehen. Mittlerweile kocht man recht mehlige Kartoffeln, schält sie und zerdrückt sie in einer Schüssel mit einem Holzlöffel so fein als möglich, worauf man 3 tiefe Teller voll solcher zerdrückten Kartoffeln und noch genügend Mehl zu dem Teige thut, bis derselbe fest und solid geworden. Man verrührt Alles wohl mit dem Holzlöffel, streut dann wieder Mehl darüber, deckt den Teig zu und läßt ihn bis zum folgenden Tage stehen. Hierauf beginnt man das Durchkneten mit den Händen, fügt zwei Löffel voll Hefe, eben so viele Kümmelkerne und etwas Salz dazu, läßt den Teig nochmals aufgehen, formt Brode daraus, bestreicht sie mit lauem Wasser und bäckt sie. — Will man Weizenbrod mit Kartoffeln backen, so setzt man mit einem reichlichen Pint lauer Milch, 2 Unzen Preßhefe und 1 Pfund Weizenmehl ein Hefenstück an, das man aufgehen läßt. Inzwischen kocht man mehlige Kartoffeln recht weich, schält sie und zerdrückt sie möglichst fein, rührt ½ Pfund Butter zu Schaum, stößt 1½ Unze bittere Mandeln, die man nebst der geriebenen Schale einer Citrone, 2½ Unzen Zucker, etwas Kardemum und einem tiefen Teller voll Kartoffeln zu der Butter verrührt, mengt dies Alles nebst noch 3 Pfund Mehl zu einem Hefenstück, knetet es tüchtig durch und läßt den Teig zum zweiten Male aufgehen, formt Brode daraus, bestreicht sie mit Ei und backt sie bei mäßiger Hitze.

23. **Wiener Wecken** (Vienna Rolls). In einer Backschüssel verrührt man zuerst einen Eßlöffel voll von etwas erwärmter Butter oder auch von Schmalz. Zu einem Quart Mehl gibt man alsdann 2 aufgehäufte Theelöffel Backpulver, vermischt dies gut, siebt es durch und gibt es zu der Butter. Darauf rührt man etwa ¾ Pint Milch hinzu, nebst einem knappen Theelöffel voll Salz, rührt dies erst tüchtig mit dem Löffel durch und knetet es dann auf dem Backbrette zu einem glatten Teige aus. Der Teig wird dann einen halben Zoll dick ausgerollt und zu ziemlich großen runden Stücken ausgestochen, die darauf einzeln zu einem Halbrund geformt werden durch Doppeltlegen. Zum besseren Zusammenhalt werden sie vor dem Falten mit etwas Wasser überstrichen. Man legt die Wecken nun in gut mit Butter bestrichene Pfannen, nicht zu nahe an einander, bestreicht sie mit Milch, damit sie einen Glanz bekommen, und backt sie in einem heißen Ofen. Es schadet nicht, wenn sie auch noch eine halbe Stunde stehen vor dem Backen.

24. French Rolls. Ein Pint Milch, 2 Eier, ¾ Tasse zerlassene Butter, für einen Cent Hefe. Man nimmt etwas von der oben angegebenen Milch, etwas Mehl und die Hefe und macht einen Teig, stellt denselben hin zum Gehen; wenn schön aufgegangen, wird die andere Milch, das Mehl, die Butter und Eier hinzugefügt und zu einem steifen Teig

20 Minuten geknetet. Man läßt den Teig zum zweiten Male gehen, dann rollt man denselben aus und formt beliebige Brödchen davon, läßt dieselben nochmals aufgehen und bäckt sie in einem gut geheizten Ofen.

25. Pariser Brödchen (Brioche, Paris Rolls). Man siebt 1 Pfund Mehl, nimmt ¼ davon und gibt dazu etwas mehr als die Hälfte eines Stückes Preßhefe, die in ¼ Pint warmem Wasser aufgelöst wurde, macht dies mit ein wenig mehr Wasser zu einem Teige und stellt diesen an einen warmen Platz. Wenn der Teig zum doppelten Umfang aufgegangen ist, so nimmt man den Rest des Mehls für sich in einem andern Gefäße, macht eine Vertiefung in der Mitte und gibt hinein: 1 Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Zucker und 2 Eßlöffel Wasser, um sie aufzulösen. Dann verrührt man ¾ Pfund Butter mit 3 Eiern, gibt dies zu, schlägt Alles gut durch und fügt eins nach dem andern noch 4 Eier hinzu, bei fortwährendem Schlagen. Der Teig muß weich sein, aber nicht so, daß er sich ausbreitet; wenn zu fest, gibt man noch 1 Ei zu. Diese Masse wird nun zu dem vorher angesetzten Teig gegeben und tüchtig damit durchgeschlagen, bis er sich von den Seiten der Backschüssel ablöst. Dann gibt man ihn in einen irdenen Topf, den man bedeckt und 4 Stunden an einem warmen Platze stehen läßt. Darauf legt man den Teig auf das Backbrett, breitet ihn aus und legt ihn doppelt über einander, wiederholt dies drei Mal, dann gibt man die Masse wieder in den Topf, läßt sie 2 Stunden aufgehen und wiederholt das frühere Verfahren des viermaligen Ausbreitens und Doppeltlegens und stellt dies nun 2 Stunden an einen kalten Platz. Man formt den Teig nun nach Belieben in runde oder längliche Wecken. Zu den echten Brioche werden zwei Stücke genommen, das eine doppelt so groß als das andere. Das größere wird zu einer Kugel geformt, die man in der Mitte tief eindrückt; die kleinere Kugel wird sanft in diese Vertiefung eingefügt, zwei oder drei Schnitte mit einem scharfen Messer werden um sie her in den Teig gemacht, und dann werden die Brödchen schön hellbraun gebacken. Sie sind köstlich und es lohnt sich der Mühe, sie zu bereiten. Auch kann man diese Mischung zu Allem anwenden, wo man sonst Blätterteig nimmt, wenn man den Teig ausrollt, etwas Mehl aufstreut, oder auch Zucker, wenn man süßes Backwerk haben will, und dann den Teig doppelt backt. Eine ausgezeichnete Kruste für Pies und Pasteten kann auch von diesem Teig gemacht werden.

26. Parker Haus Brödchen oder Wecken (Parker House Rolls). 1 Pint Milch, die man kocht und abkühlt, 1 Stück Butter von der Größe eines Eies, ½ Tasse frische Hefe, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz und 2 Quart gesiebtes Mehl. Man läßt die Butter in der warmen Milch schmelzen, gibt dann den Zucker, das Salz, die Hefe und das Mehl dazu und läßt es über Nacht aufgehen. Der Teig soll ziemlich weich sein. Am Morgen gibt man dazu ½ Theelöffel Soda in 1 Löffel Wasser aufgelöst. Man mischt soviel Mehl hinein als zu einem Biscuitteig nötig ist und rollt den Teig aus, bis er nicht mehr als ¼ Zoll dick ist. Man sticht große, runde Stücke aus dem Teig, bestreicht sie mit Butter und klappt sie zusammen, daß sie doppelt sind. Man legt sie, damit sie aufgehen können, nicht

zu nahe aneinander. Man bedeckt die Pfanne und läßt sie von 15 bis 20 Minuten in der Nähe des Feuers stehen, ehe man die Brödchen in einem ziemlich heißen Ofen backt.

27. London Hot Cross Buns. 3 Tassen Milch, 1 Tasse flüssige Hefe oder 1 Stück Preßhefe in warmem Wasser aufgelöst, und Mehl genug, um einen steifen Teig zu machen; man setzt dies über Nacht hin zum Aufgehen. Den nächsten Morgen gibt man ½ Tasse geschmolzene Butter, 1 Tasse Zucker, ½ geriebene Muskatnuß, 1 Salzlöffel Salz, ½ Theelöffel Soda und genug Mehl dazu, daß man es ausrollen kann. Man knetet dies gut, und setzt es wieder 5 Stunden fort. Dann wird der Teig zu der Dicke eines halben Zolles ausgerollt, in runde Stücken geschnitten und in mit Butter bestrichene Backpfannen gelegt. Man läßt die Buns ½ Stunde oder bis sie leicht sind, stehen, thut sie, nachdem man auf jedes Stück mit dem Messer ein Kreuz gemacht hat, in den Ofen, backt sie hellbraun und bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß und Zucker.

28. **Graham Biscuits mit Hefe** (Graham Biscuits with Yeast). Man nimmt dazu 1 Pint Wasser oder Milch, 1 großen Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Zucker, ½ Tasse Hefe und eine Prise Salz. Man gibt dazu genug Mehl um mit dem Wasser einen Teig herzustellen, der wie Pfannkuchenteig ist, gibt die andern Zuthaten dazu und so viel Graham Mehl, wie man mit einem Löffel hineinrühren kann. Man stellt dies bei Seite bis zum Morgen. Am Morgen bestreicht man eine Backpfanne mit Fett, bestäubt die Hände gut mit Mehl, nimmt ein Stück Teig von der Größe eines Eies, rollt es leicht zwischen den Händen, läßt diese Biscuits 20 Minuten aufgehen und backt sie in ziemlich heißem Ofen.

29. **Hefen-Biscuits** (Yeast Biscuits). Aus 2 Quart Mehl, 2 Eßlöffel Butter, ½ Pint gekochter und 1 Pint kalter Milch, 1 Tasse frischer Hefe oder einer Unze Preßhefe, und etwas Salz stellt man einen Teig her, der über Nacht aufgehen sollte. Am nächsten Morgen knetet man so viel Mehl in die Masse, daß man sie zu kleinen Biscuits formen kann, und setzt diese in der Pfanne auf den dampfenden Theekessel, ungefähr 10 bis 15 Minuten, wo sie bald aufgehen. Man bäckt sie 20 Minuten.

30. **Backpulver-Biscuits** (Baking Powder Biscuits). 1 Quart Mehl, 3 Theelöffel Backpulver (Baking Powder), 1 Eßlöffel Butter oder Schmalz werden zusammen verrieben, mit kaltem Wasser, oder Wasser und Milch, und mit einem Messer schnell zu einem Teig vermischt; dann verarbeitet man mit Mehl den Teig, bis er sich leicht ausrollen läßt (ungefähr 1 Zoll dick), sticht mit einem runden Ausstecher oder kleinen Glase Biscuits davon aus und backt sie in einem gut geheizten Ofen 15 Minuten.

31. **Eier-Biscuits** (Egg Biscuits). Man siebt zusammen 1 Quart trockenes Mehl und 3 aufgehäufte Theelöffel voll Backpulver. In dieses reibt man ein Stück Butter von Eigröße und gibt dazu 2 gut geschlagene Eier, 1 Eßlöffel Zucker und 1 Theelöffel Salz. Man mischt Alles, nebst

einer Tasse Milch rasch zusammen zu einem weichen Teig, rollt ihn aus bis zu ½ Zoll dick, sticht Biscuits daraus und backt sie gleich in einem heißen Ofen 15 bis 20 Minuten.

32. Muffins. Ein Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Zucker, 2 Eier, 1 Tasse Milch, 2 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Backpulver. Dies gibt etwa 10 Muffins. Butter und Zucker werden zusammen schaumig gerührt, dann werden bei beständigem Rühren die Eier zugegeben, darauf das Mehl und das Backpulver, zuletzt die Milch. Die Muffin-Form muß warm sein, wenn der Teig eingefüllt wird, und die Muffins werden in einem mäßig heißen Ofen 20 Minuten gebacken.

33. Muffins. Delikate Muffins macht man in folgender Weise: Man siebt 2½ Tassen Mehl mit 3 Theelöffel Backpulver, ½ Theelöffel Salz, 3 Eßlöffel Zucker. Dazu gibt man 1¼ Tasse Milch, 2 Eßlöffel geschmolzene Butter und 1 Ei, letzteres gut geschlagen. Wenn Alles gut gemischt ist, wird es in die kleinen Muffin-Formen gethan, mit geschmolzener Butter leicht bestrichen und in heißem Ofen 15 Minuten gebacken.

34. Maismehl Muffins (Cornmeal Muffins). 1 Pint Maismehl, das weiße ist am Besten, 1 Pint Weizenmehl, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Theelöffel Salz, 3 Theelöffel Backpulver, 1 Eßlöffel Schmalz oder Butter, 2 Eier und 1 Pint Milch. Maismehl, Weizenmehl, Zucker, Salz und Backpulver werden zusammen durchgesiebt, Schmalz und Butter kalt hineingerieben. Dann gibt man die Eier, geschlagen, und die Milch dazu. Den Teig mischt man zu der Dichtigkeit von Cup Cake; die Muffin-Ringe müssen kalt und mit Fett wohl eingerieben sein. Man füllt sie zwei Drittel voll und backt die Muffins 15 Minuten in einem heißen Ofen.

35. Südliches Gebäck von Maismehl (Southern Cornmeal Pone or Corn Dodgers). Man macht einen weichen Teig mit kaltem Wasser, 1 Quart weißem (südlichem) Maismehl, 1 Theelöffel Salz und 1 Eßlöffel zerlassener Butter oder Schmalz. Man formt den Teig mit den Händen in kleine längliche Kuchen, und backt diese in gut bestrichenen Blechpfannen. Die Kruste muß braun sein. Man ißt diese Kuchen heiß.

36. Kleiner Zwieback (ganz vorzüglich) (Small Zwieback). 2¾ Pfund feines Mehl, ½ Pfund durchgesiebter Zucker, gut 6 Unzen Butter, oder halb Butter halb gutes Schmalz, ⅝ Quart Milch, gut 2 Unzen frische Hefe, 3 Eier, etwas Muskatblüte und Nelken. Das Mehl wird erwärmt, in eine Backmulde gethan, in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die erwärmte Milch nebst Eiern und der in etwas Milch zerrührten Hefe hineingegossen, zu einem weichen Teige angerührt und zugedeckt etwa 1 Stunde zum Aufgehen hingestellt. Dann wird der Zucker nebst der in Stückchen zerpflückten Butter hinzugefügt, mit dem übrigen Mehl vermengt und der Teig in der Mulde recht tüchtig geworfen (siehe B. No. 1). Dann bricht man von demselben kleine Stücke, etwa 1½—2 Unzen schwer, formt sie auf dem Backbrett mit der Hand recht rund und glatt, legt sie auf eine gut abgeriebene, bestrichene Bäckerplatte und läßt sie in einem warmen Zimmer nochmals gut aufgehen. Ist dieses geschehen, so schiebt man sie

bei mäßiger Hitze in den Ofen, läßt sie 10—15 Minuten backen und auf der Platte erkalten. Dann werden sie vorsichtig mit einem scharfen Messer sägend durchgeschnitten, wobei der Zwieback nicht im Geringsten gedrückt werden darf, und — die Schnittseite nach oben — abermals im Ofen gelb gebacken. Um den Zwieback recht kroß zu haben und ihn lange frisch zu erhalten, lasse man ihn, nachdem er durchgeschnitten, gebacken und erkaltet ist, nochmals im Ofen erwärmen.

Anmerkung. Recepte für feineres Hefenbackwerk sind zu finden in der Rubrik Hefenbackwerk.

37. Toast oder geröstetes Brod (Toast). Der beste Toast wird gemacht von gut gebackenem Weißbrod, welches nicht mehr als einen oder zwei Tage alt ist. Die Scheiben werden von gleicher Dicke, etwa ½ Zoll, geschnitten, und über dem Ofen oder vor dem Feuer sorgfältig gewendet, sodaß die Stücken nur eben durchhitzt sind, wenn die beiden Seiten gebräunt wurden. Geschwärzte oder verkohlte Stellen müssen gut abgeschabt werden, oder diese geben dem Ganzen einen unangenehmen Geschmack. Um die Toaststücke eine Weile warm zu halten, ist es gut, wenn eine irdene Schale darüber gedeckt wird; werden sie bald auf den Tisch gebracht, so ist es genügend, vorher eine Serviette darüber zu legen. Will man irgend eine Zubereitung auf den Toast legen, so muß man die gerösteten Scheiben erst rasch in heißes Wasser tauchen, welches eben erst aus dem Theekessel in eine Schale gegossen wurde. Eier, Käse, Austern, Spargel und Anderes werden oft auf Toast gegeben.

B. Regeln beim Backen der Hefenbackwerke und Torten etc., verschiedene Teige dazu. Guß und Glasur, sowie Geruchzucker.

(Rules to bake Yeast-Cakes Tarts etc., various Pastes, Filling, Glazing and Flavoring Sugar.)

1. Behandlung der Hauptbestandteile. Zum guten Gerathen der Torten und Kuchen dient, die Bestandteile derselben wenigstens einige Stunden, in kalter Jahreszeit Abends vorher, in ein warmes Zimmer zu stellen, um sie zu erwärmen, und das Einrühren an einem zugfreien warmen Orte vorzunehmen. Blätter- und Butterteig machen hier eine Ausnahme. Die Eier aber, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen werden soll, bringe man nicht vor dem Gebrauch in die Wärme. Wie das Eiweiß fest und schnell geschlagen werden kann, ist in I. No. 50 bemerkt.

2. Mehl und Puder. Zu Torten und Kuchen nehme man Mehl und Puder bester Qualität. Nach dem Erwärmen muß sowohl das Mehl als auch der Zucker durch ein Sieb gerührt werden, andernfalls wird man keinen feinen Teig erhalten.

3. Butter. Man wende, wenigstens zu feinem Backwerk, nur gute Butter an und entferne durch Waschen und Kneten die salzigen und wässerigen Teile. Wo man genötigt ist, schlechtere Butter zu nehmen, da reicht jedoch das Auswaschen nicht hin, sie muß nach langsamem Schmelzen vom käsigen Bodensatze, welcher dem Gelingen des zu Backenden hinderlich ist, abgefüllt werden. Um sie schäumig zu rühren, stelle man sie in der zum Einrühren bestimmten Schale einige Minuten auf kochendes Wasser oder an einen heißen Ofen, damit sie erweiche, aber nicht schmelze, und reibe sie dann mit der runden Seite eines hölzernen Löffels so lange, bis sie Blasen wirft.

Zu den Rezepten folgender Backwerke ist auf frische Butter gerechnet. Sollte man indeß fette eingemachte Butter nehmen müssen, so kann man nach dem Abschmelzen auf jedes Pfund ¼ Pfund weniger nehmen, dieselbe darf jedoch unter keinen Umständen heiß gebraucht werden.

4. Eier und Vorsicht beim Aufschlagen. Auch sorge man für gute Eier — ein etwas starkes Ei verdirbt bekanntlich die ganze Masse. Darum geschehe das Aufschlagen nicht über der zum Einrühren bestimmten Schale, man halte jedes Ei über einen Teller, da beim Aufschlagen eines schlechten Eies zu leicht etwas der Kuchenmasse mitgeteilt wird.

5. Mandeln, Citronen und Citronenöl. Bei Anwendung von Mandeln wird auf die Mandelreibe im Abschnitt I. No. 52 aufmerksam gemacht; desgleichen beim Gebrauch von Citronen auf No. 78 gleichen Abschnitts. In Ermangelung von Citronenschale kann man sich mit Citronenöl aushelfen; indeß muß solches frisch und höchst sparsam, tropfenweis, angewandt werden, drei Tropfen werden hinreichend sein, die Schale einer halben Citrone zu vertreten. Durch zu starke Anwendung des Citronenöls erhält jede Speise einen üblen Geschmack.

6. Vorrichtung der Form. Bevor man das zu Backende einrührt, sorge man dafür, daß die Form oder Pfanne rein ausgerieben, mit Schmelzbutter oder wenig gesalzener Butter allerwärts gut bestrichen und mit gestoßenem Zwieback oder getrocknetem Weißbrod bestreut werde, damit man nicht genötigt sei, das Eingerührte hinzustellen, bis die Form fertig gemacht ist, wodurch manche Kuchen gänzlich mißrathen würden. Blätterteig bedarf jedoch keiner ausgeschmierten Platte oder Form, indem derselbe durch seine eigene Fettigkeit losläßt.

7. Rühren der Kuchenmasse und Verarbeiten eines Teiges. Die Vorschriften zu den einzelnen Kuchen sind genau angegeben, indeß möchte es nicht überflüssig sein, im Allgemeinen über die Bereitungsweise einige Worte zu sagen: Zum Einrühren gehört eine tiefe Schale und ein kleiner hölzerner Löffel mit langem Stiel; die mit inwendig flacher Scheibe sind am geeignetsten. Man setze sich entweder mit der Schale hin, oder man lege ein naßgemachtes Tuch auf einen Tisch und stelle dieselbe darauf, wodurch das Hin- und Herschieben verhütet wird. Sind die Bestandteile des Kuchens, mit Ausnahme des Eiweißschaums, mit einander vermischt, so kann man das fernere Rühren auf folgende

Weise sich erleichtern: Man halte den Löffel mit der linken Hand oben leicht an, indem man mit der rechten Hand mehr nach unten hin den Löffel anfasse und die inwendige Seite nach sich haltend, denselben nach einer Richtung hin von der linken zur rechten Seite, oder nach Gefallen umgekehrt, die Runde machen läßt. Das Rühren muß ohne Unterbrechung sehr rasch und lebhaft geschehen und darf nicht langsamer beendet werden, als angefangen worden ist. Auf diese Weise reicht bei den meisten Kuchen ¼ Stunde, bei Mandel-, Sand-, Biscuitkuchen und dergl. ½ Stunde hin. Das stundenlange langsame Rühren hilft zu nichts und ist sehr zeitraubend.

8. Bereitungsweise der Butter- und Weißbrodteige. Bei jedem mit der Hand gemachten Teige, sei es Butter- oder Brodteig, muß das sogenannte Kneten gänzlich vermieden werden, da solches nur dazu dient, den Teig zu verdichten. Um denselben locker und mürbe zu machen, lege man die Butter und was es sei, in die Mitte des Mehles, menge und verarbeite den Teig anfangs mit einem Messer, dann mit dem Ballen der rechten Hand, während solcher öfter umgekehrt und von allen Seiten nach der Mitte hin zusammengelegt werde, welches Verarbeiten so lange geschehe, bis Mehl und Butter verbunden sind. Dann stelle man den Hefenteig an einen warmen, zugfreien Ort zum Aufgehen hin; den Butterteig aber einige Stunden an einen kalten Ort.

9. Backpulver. Um namentlich bei Biscuit-, Sand-, Brod-, Mandelkuchen und dergl. ein stärkeres Aufgehen zu bewirken, als es durch bemerktes starkes Rühren und die Anwendung eines starken Eiweißschaumes schon geschieht, so mische man mit dem Mehl etwa 1 knappen Theelöffel voll Backpulver durch die Masse.

10. Erproben der Hitze. Der Grad der Hitze zum Backen läßt sich durch ein Stück Papier erproben. Legt man dasselbe in den Backofen und es wird gelb, aber nicht schwarz, so ist dieser erste Grad der Hitze für Blätter-, Butter- und Hefenteig geeignet; wird das Papier langsam gelb, so hat die Hitze den zweiten Grad erreicht und paßt für das meiste zu Backende; noch schwächere Hitze, der dritte Grad, für Gebäck, welches austrocknen muß.

11. Erproben. Bei den Kuchen ist zwar so viel als möglich die Zeit des Backens angegeben, da das Garsein aber sehr von der Beschaffenheit der Hitze abhängt, so kann man solches dadurch erproben, daß man mit einem steifen Strohhalm an 2—3 Stellen den Kuchen durchsticht, wo man alsdann, wenn nichts daran hängen geblieben ist, vom Garsein überzeugt sein kann. Die Kuchen länger als nötig im Ofen zu lassen, gereicht ihnen sehr zum Nachteil, am meisten ist das bei Hefenbackwerk anzunehmen.

12. Springformen. Ist der Kuchen aus dem Ofen genommen, so stelle man die Form etwa 10 Minuten an einen warmen zugfreien Ort, nehme ihn dann erst heraus und bringe ihn nicht sogleich in ein kaltes Zimmer. Hierbei wird auf die Zweckmäßigkeit der blechernen Springformen aufmerksam gemacht, von welchen der Rand so leicht vom Boden zu entfernen ist und der Kuchen ausdünsten kann, ohne, wie es bei andern Formen unvermeidlich sein würde, den Kuchen beim Herausnehmen zu

schütteln oder ihn wenigstens stark zu bewegen, wodurch schwammige Kuchen zusammensinken. Selbst zu Obstkuchen sind solche Formen zu empfehlen, da denselben darin eine bessere Form und ein aufstehender Rand gegeben werden kann.

13. Aufbewahren der Formen. Die Formen müssen nach jedem Gebrauch mit weichem Papier oder einem Tuche sauber ausgerieben und an einem luftigen Orte hingestellt werden.

14. Aufbewahren des Gebackenen. Dasselbe erhält sich am besten in Glas und Porzellan mit festschließenden Deckeln — eine gewöhnliche Suppenterrine eignet sich besonders dazu. Auch Blechtrommeln sind sehr gut, doch müssen sie von Zeit zu Zeit mit heißem Wasser ausgewaschen, trocken gerieben und ausgelüftet werden. Hefen- und Obstkuchen sind frisch am besten; doch kann man sie nach einigen Tagen dadurch wieder auffrischen, daß man sie kurz vor dem Gebrauch in einem recht heißen Ofen gut durchwärmen läßt.

15. Nicht gar gewordener Kuchen. Sollte ein Obstkuchen von Butterteig nicht recht gar geworden sein, so kann man denselben oder den Rest, einerlei, sogleich oder nach einigen Tagen in einem recht heißen Ofen nachbacken, wodurch er eben nicht an gutem Geschmack verliert.

38. Blätterteig (Puff Paste). 1 Pfund Mehl, 2 Eier, 2 Eßlöffel Essig, 1 Pfund Butter, 1 Tasse Wasser, Eier, auch etwas Mehl, wird zu einem schlichten Teig geschlagen, dann ausgerollt, die Butter daraufgeschmiert und wieder ausgerollt, so oft, bis die Butter alle drin ist.

39. Guter Blätterteig (Good Puff Paste). 1 Pfund feines trockenes Mehl, 1 Pfund gute Butter, ungefähr 1—1½ Tasse kaltes Wasser, 1 kleines Glas Rum oder Arrak und 1 ganzes Ei. Abends vorher wird die Butter mit der Hand gut ausgewaschen, damit sie recht zähe werde, einen Finger dick platt auseinandergedrückt und auf einem Teller in den Keller gestellt. Am andern Tage macht man in der Mitte des Mehls eine Vertiefung, gibt Ei, Wasser und Rum hinein, rührt mit einem Messer das Mehl dazu und verarbeitet den Teig mit den Händen gleich einem Weißbrodteig. Derselbe darf nicht zu steif sein, aber auch nicht an den Händen kleben. Dann rollt man ihn einen kleinen Finger dick aus, legt die Butter darauf und schlägt den Teig rechts und links über die Butter, ebenso auch die beiden andern Seiten, und läßt ihn im Kalten ½ Stunde ruhen. Darauf wird derselbe ausgerollt, wobei man zum Ueber- und Unterstäuben nur wenig Mehl nehmen darf. Der Teig wird nun mit einem reinem Handstäuber abgestäubt, damit kein Mehl darauf liegen bleibt, derselbe nach angegebener Weise zum zweiten Male zusammengeschlagen und wieder zum Ruhen ½ Stunde Zeit gelassen. So geschieht es noch zweimal. Ehe der Teig zum viertenmal ausgerollt wird, schneide man ein Stück dünn aus, lege von gewünschter Größe einen Blechdeckel, in Ermangelung eine Schüssel darauf, fahre mit einem Tortenrädchen umher, stäube etwas Mehl darüber, schlage den Teig kreuzweis zusammen, weil man ihn so besser auf die Platte bringen kann, stäube das Mehl rein ab, bestreiche ihn ringsum, wo der Rand zu liegen kommt, nur nicht die Seiten, mit etwas Ei, oder auch

Wasser, lege von dem abgeschnittenen und ausgerollten Teig einen Rand darauf und steche an verschiedenen Stellen mit dem Messer hinein, wodurch Blasen verhütet werden. Nachdem der Teig also behandelt, muß er ohne Aufschub sofort in den Ofen, andernfalls wird der Blätterteig nicht gerathen. Man backe ihn bei 34 Grad Fahrenheit nicht über ½ Stunde.

40. Saarbrücker Blätterteig (sehr gut) (Saarbruck Puff Paste). 10 Unzen Butter, nach No. 2 vorgerichtet, 10 Unzen feinstes trocknes Mehl, 2 Eßlöffel Arrak und eine reichliche halbe Obertasse kaltes Wasser.

41. Guter Teig zu Torten und Pasteten (Good Paste for Tarts and Pot Pies). Zu 1 Pfund feinem Mehl nehme man ¾ Pfund gute ausgewaschene Butter, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter und 2 Eßlöffel Franzbranntwein oder Rum. Das Mehl wird in eine Schüssel gethan, die Butter in kleine Stücke zerpflückt und durch das Mehl gemischt. Dann wird in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die Eier mit einer halben Obertasse Wasser zerschlagen, nebst dem Branntwein hinein gegeben und mit einem Messer einen Teig daraus gemacht, der wie Blätterteig viermal ausgerollt und zu beliebigen Zwecken benutzt wird. — Dieser Teig ist besonders im Sommer zu empfehlen, wo wegen der großen Hitze der Blätterteig für Ungeübte schwierig zu machen ist.

42. Mürbeteig zu Allerlei (Short Paste for various Things). Zu 1 Pfund feinem Mehl nehme man 13 Unzen Butter, ¼ Pfund durchgesiebten Zucker, 2 Eidotter und reichlich ½ Tasse Rum oder Arrak. Nachdem die Butter nach No. 2 ausgewaschen und weich gerührt ist, werden Eidotter, Zucker, Arrak hineingegeben und mit dem Mehl im Kalten nach No. 1 zum Teig verarbeitet, den man alsdann über Nacht oder doch wenigstens einige Stunden im Kalten ruhen läßt. — Wünscht man diesen Teig zu Obstkuchen zu verwenden, so sind 2—3 Unzen Zucker hinreichend.

43. Sahneteig zu Torten und Pasteten (Cream Paste for Tarts and Pot Pies). 1 Pfund feines trocknes Mehl, 10 Unzen ausgewaschene Butter, ½ Quart dicke säuerliche (nicht saure) Sahne, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker, ½ Theelöffel Salz. Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermischt, in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, das Bemerkte hineingegeben und im Kalten mit einem Messer so lange Mehl nach der Mitte hingezogen und gerührt, bis der Teig mit der Hand nach B. No. 7 (Rühren der Kuchenmasse) verarbeitet werden kann. Ist derselbe fertig, so muß man ihn über Nacht, oder wenigstens einige Stunden in den Keller legen, weil man ihn sonst nicht rollen kann. Sollte der Teig aber sogleich ausgerollt werden müssen, so darf man nur reichlich die Hälfte der Sahne nehmen. — Zu Pasteten bleibt der Zucker weg.

44. Guß zu einem großen Kuchen von frischen Zwetschen (Custard for Prune Cake). Ein kleiner Suppenteller dicker saurer Sahne, in Ermangelung frische Milch, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Theelöffel Zimmet. Man schlägt die Sahne oder Milch tüchtig mit den ganzen Eiern und gibt solche, wenn der Kuchen beinahe gar ist, löffelweise darüber.

45. Auf andere Art, zu Obstkuchen (An other Kind for Fruit Pie). ½ Quart süßer Rahm, knapp 3 Eßlöffel Zucker und 4 Eidotter werden tüchtig geklopft, dann das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier dazu gerührt und, wie oben, über den Kuchen gegeben.

46. Chokoladen-Guß (Chocolate Glazing). 1 Tafel Chokolade, ungefähr 2 Tassen Milch, etwas Zucker, Vanille, dieses kochen lassen, dann ein paar Eigelb hinein, damit es dick wird.

47. Zuckerguß (Sugar Glazing). 1 Tasse gestoßener Zucker und 2 Eßlöffel Wasser werden zusammengekocht; dann nimmt man es vom Feuer, rührt das zu Schaum geschlagene Weiße von 1 Ei durch und Alles gut zusammen. Hiermit glasiert man die Kuchen.

48. Glace oder Zuckerguß zu einer Torte oder kleinem Backwerk, sowie auch vom Verzieren des Gusses (Sugar Glazing). ¼ Pfund feiner durchgesiebter Zucker, 1 zu Schaum geschlagenes Eiweiß, Saft einer saftreichen Citrone oder 1 Eßlöffel Rum oder Arrak. Zucker und Citronensaft werden gerührt und das Eiweiß theelöffelweise allmählich hinzu gegeben, während man den Guß fortwährend nach einer Seite hin rührt, bis er schneeweiß geworden. Dies wird, wenn der Kuchen auf der Schüssel erkaltet ist, darüber gestrichen und getrocknet, welches an der Sonne, in einem abgekühlten Ofen oder durch eine glühend gemachte Schaufel geschehen kann, die man über dem Kuchen hin und her bewegt; doch sei man bei letzterem Verfahren vorsichtig, daß der Guß weiß bleibe und nicht von der Hitze gelbe Flecken bekomme. Auch kann man den Guß mit Streuzucker verzieren oder mittelst einer kleinen Blumenzange eine Guirlande von Myrthen oder anderen passenden Blättchen um den Kuchen, und in der Mitte kleine, zierliche Bouquetchen von feinem Grün mit schönen Blumenblättchen legen, doch muß dies geschehen, ehe der Guß trocknet. Eine solche Verzierung kann überaus malerisch gemacht werden, doch gehört dazu eine gewandte Hand.

49. Zuckerguß unschädlich zu färben (Harmless Coloring for Icing). Man kann dem Guß oder etwas von demselben auf folgende Weise eine Färbung geben und den Weißen damit verzieren; dann aber darf kein Citronensaft dazu genommen werden. Braun: wenn man etwas geriebene Chokolade in die Masse rührt; schön rosa: wenn einige Tropfen des Saftes der Phytolacca (siehe Absch. XI.3) in Ermangelung Johannisbeer- oder Himbeersaft hinzugefügt werden; hochrot: mit Cochenille; blau: mit Veilchensaft; gelb: mit Citronenzucker oder etwas Saffran, worauf einige Tropfen Branntwein gegeben sind; grün: man gibt das Eiweiß, welches zum Zucker gebraucht werden soll, zu 1 Unze rohem Kaffee in ein Töpfchen und läßt es eine Nacht stehen, wodurch es eine grüne Farbe erhält, oder man preßt aus zerstoßenen Spinatblättern einige Tropfen Saft.

50. Streuzucker zum Verzieren des Backwerks (Colored Sugar for Ornamenting Pastry). Man gibt ¼ Pfund Mohnsamen in eine flache Schüssel und kocht ¼ Pfund Zucker, den man vorher in Wasser getunkt hat;

wenn er nicht mehr heiß ist, gibt man hiervon 1 Löffel voll auf den Mohnsamen und rührt ihn mit der flachen Hand so lange, bis er anfängt, kalt zu werden. Dies wiederholt man 6—8 mal, wo alsdann der Zucker zu Ende sein wird. — Das Färben geschieht auf folgende Weise: roth: mit etwas Himbeer- oder Johannisbeersaft; gelb: mit Safran, welcher mit einigen Tropfen Branntwein abgezogen ist; ein Teil des Zuckers bleibt weiß. Da in neuerer Zeit manche Farben häufig verfälscht werden, so beschränke man sich auf das Bemerkte.

51. Citronen- oder Orangenzucker (Lemon- or Orange Sugar). Man nehme nur gesunde Citronen oder Orangen. Die Schale wird mit einem Messer fein abgeschält, an einem warmen Orte getrocknet, alsdann im Mörser feingestoßen, mit Puderzucker vermischt und zum Gebrauche in einem festverschlossenen Glase aufbewahrt.

52. Vanillezucker (Vanilla Sugar). Trockne eine Stange Vanille und schneide sie in kleine Stücke, sodann stoße diese mit 3 Unzen Zucker recht fein im Mörser und siebe durch ein feines Haarsieb. Wenn gut getrocknet, hebe man den Zucker in gut verschlossenem Glase auf.

C. Hefen-Backwerk.

(Cake with Yeast.)

53. Napfkuchen (einfach und gut) (Form Cake). Man nehme hierzu: ½ Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 5 Eier, 1 Tasse Milch, ½ Tasse Zucker, Citronenschale, 1 Cent wert Preßhefe. Die Butter wird zu Sahne gerührt, der Zucker hinzugethan, dann unter fortwährendem tüchtigen Rühren ein Ei nach dem andern, dann das Mehl und zuletzt die in der Hälfte der Milch aufgelöste Hefe hinzugethan.

54. Gugelhopf (Form Cake). 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Butter, 5 Eier, 1 Tasse Milch, 1 Cent wert Hefe, nach Belieben 1 Tasse Rosinen, die abgeriebene Schale 1 Citrone. Macht man den Kuchen schon abends an, nimmt man etwas weniger Hefe. Die Kuchenform wird dick mit Mandeln bestreut.

55. Rodonkuchen (Schnecken-, Form-, oder Napfkuchen) (Rodon Cake). 1 Pfund feinstes Mehl, welches der Klümperchen wegen durch einen Durchschlag getrieben werde, ¾ Pfund abgeklärte und wieder kalt gewordene Butter, 1 Eßlöffel durchgesiebter Zucker, 15 Eier, abgeriebene Schale einer Citrone, ein Stückchen feingeschnittene Succade und 1 Eßlöffel frisch gewässerte, mit Milch zerrührte Hefe und ½ Theelöffel Salz. Nachdem die genannten Teile gehörig durchwärmt, auch im Winter die Eier in warmem Wasser erwärmt worden und die Hefe mit etwas Milch und 1 Theelöffel Zucker aufgelöst, reibe man die Butter zu Schaum, rühre allgemach Zucker, Salz und Zitronenschale hinzu, sowie auch abwechselnd

1 Eßlöffel Mehl, 1 ganzes Ei und fahre damit fort, bis alles verrührt ist, worauf alsdann die Hefe durchgemischt wird. Dann schlage man den Teig mit der runden Seite des Rührlöffels so lange, bis derselbe überall Blasen wirft, lasse ihn in der zugerichteten Form langsam etwa 1½ Stunde zugedeckt an einem zugfreien Orte aufgehen und backe den Kuchen bei guter Mittelhitze 1 Stunde. — Man kann bei dieser und den nächstfolgenden Vorschriften nach Gefallen den Zucker weglassen und geriebenen Zucker zum Kuchen geben.

56. Rodonkuchen (Rodon Cake). 1 Pfund feinstes, durchgesiebtes Mehl, ½ Pfund abgeklärte Butter, ¼ Pfund etwas gröblich gestoßene Mandeln, ¼ Pfund durchgesiebter Zucker, 9 frische Eier, ⅓ Quart frische erwärmte Milch, abgeriebene Schale 1 Citrone, 1 Theelöffel Muskatblüte oder 1 Stück feingeschnittene Succade, ½ Theelöffel Salz und 1 Unze frische Hefe. Die Butter wird zu Schaum gerieben, dann gibt man unter stetem Rühren nach und nach die Eier hinzu, dann Mandeln, Milch, Gewürz, Zucker und aufgelöste Hefe, rührt zuletzt löffelweis das Mehl durch, und läßt die Masse in einer mit Butter bestrichenen und mit Puderzucker oder Zwieback bestreuten Form nach No. 55 aufgehen und backen.

57. Rodonkuchen (Rodon Cake). 1 Pfund Mehl, ½ Pfund abgeklärte Butter, ¼ Pfund Sultanrosinen oder Korinthen, gut gewaschen, gut 3 Unzen Zucker, 5 frische Eier, ¼ Quart erwärmte Milch, ½ Theelöffel Salz und 1 Unze frische Hefe. Die Bestandteile werden nach vorhergehender Nummer zusammengesetzt und weiter nach No. 55 verfahren.

58. Gewöhnlicher Puffert oder Topfkuchen (Form Cake). Zu 2 Pfund gutem Mehl ¼ Pfund Butter, doch kann man auch zur Hälfte Schweineschmalz nehmen, ferner 1—2 Eier, warme — nicht heiße — Milch, 1 Eßlöffel frische Hefe, 2—3 nicht ganz weich gekochte, kaltgewordene und geriebene Kartoffeln, 1 Theelöffel Salz und nach Gefallen etwas Muskatblüte. Die Eier werden kleingeschlagen, Hefe, Kartoffeln, Salz und Milch dazugerührt und hiermit das Uebrige vermengt. Dann wird der Teig stark geschlagen, in einer mit Schmalz oder Butter bestrichenen tiefen Pfanne zugedeckt zum langsamen Aufgehen hingestellt; wenn das nach etwa 1½—2 Stunden erfolgt ist, auf dem Ofen zugedeckt ganz langsam gebacken. Nachdem der Kuchen oben trocken geworden, wird er umgewendet und vollends gar gebacken. — Möchte man gerade keine gekochten Kartoffeln vorrätig haben, welche jedoch den Puffert milder und lockerer machen, so würde auf stark ½ Quart Milch gerechnet werden müssen. Der Teig wird dadurch verbessert, daß man ihn am vorhergehenden Tage anrührt und bis zum Aufgehen in den Keller stellt.

59. Natron-Kuchen (Natron Cake). ½ Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, knapp ¾ Pfund Zucker, 11 Eigelb und 1 ganzes Ei wird ebenfalls zu Schaum gerührt, dann die Butter damit verrührt, dann ¼ Unze Natron und ½ Unze Cream of Tartar dazu gethan, ebenso die abgeriebene Schale einer Citrone, ½ Pint Milch und 1 Pfund Mehl darunter gezogen; in eine mit Butter ausgestrichene Form gethan und ausgebacken.

60. Korinthenplatz (Currant Cake). 2¾ Pfund Mehl, ¾—1 Pfund Korinthen, gut gewaschen, ½ Pfund abgeklärte Butter, ½ Quart lauwarme Milch, 1½ Eßlöffel Hefe, 1 Obertasse Zucker, 2 Eier, Muskatblüte oder Zimmet und etwas Salz. Dies alles wird 1 Stunde vor dem Anrühren an einen warmen Ort gestellt. Dann rührt man Milch, Eier und die Hälfte der Hefe mit der Hälfte des Mehls an, läßt es aufgehen und macht solches mit dem Uebrigen zum Teig, welchen man mit der runden Seite eines Löffels so lange stark schlägt, bis er Blasen wirft. Darauf läßt man denselben in einer ausgestrichenen Form 1—1½ Stunden aufgehen, bestreicht ihn mit verdünntem Ei und läßt den Kuchen bei starker Mittelhitze ¾—1 Stunde backen.

61. Wickelkuchen (Rolled Cake with Yeast). Zum Teig 1¼ Pfund feines Mehl, ¾ Pfund ausgewaschene Butter, nach Belieben 3—5 Unzen Zucker, 2 Eier, 1½ Eßlöffel Hefe, knapp ¼ Quart lauwarme Milch, 1 Theelöffel Salz; auf den Teig: ½ Pfund Korinthen, ¼ Pfund Zucker, 1 Unze kleingeschnittene Succade oder Pomeranzenschale oder in Zucker eingelegte Apfelsinenschale (I. No. 79) und ¼ Unze Zimmet. Nachdem alle benannten Teile gut erwärmt, die Hefe in etwas Milch und Zucker aufgelöst, legt man die weich gewordene Butter in die Mitte des Mehls, rührt Zucker, Eier, Hefe, Salz und Milch unter einander, gießt es hinzu und macht erst mit dem Messer, dann mit der Hand einen Teig, den man gut schlägt und aufgehen läßt. Darnach rollt man ihn zu einem langen, 5 Zoll breiten Streifen, bestreut ihn mit Korinthen, welche vorher gewaschen und im Ofen erwärmt sind, Zucker, Pomeranzenschale und Zimmet, rollt ihn der Breite nach lose auf, legt das Ende der Rolle in die Mitte einer Form und so rund herum, bis der Streifen zum Kuchen geformt ist, jedoch muß die Rolle so gelegt werden, daß etwas Raum zum Aufgehen dazwischen bleibt. Man läßt ihn an einem warmen Orte gut aufgehen und backt ihn zwischen 34 und 36 Grad Hitze 1—1¼ Stunde.

62. Wickelkuchen (Rolled Cake with Yeast). 1½ Pfund Mehl, 2 Cents Hefe, ¾ Pfund Butter, 1 große Tasse Milch, 6 Unzen Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 3 Eier. Der Kuchen wird Abends angemacht. Den nächsten Morgen wird der Teig in einen 9 Zoll breiten, sehr langen Streifen ausgerollt; dann mit geschmolzener Butter, die man von den ¾ Pfund zurückläßt, bestrichen, mit ½ Pfund Korinthen, 2 Unzen geschnittenen Mandeln, ¼ Pfund Citronat, ebenfalls geschnitten, Zucker und Zimmet nach Gutdünken und ½ Pfund Rosinen bestreut und dann fest zusammengerollt und 1—1½ Stunden zum Gehen hingestellt. Vor dem Hineinthun in den Ofen wird der Kuchen mit Eiweiß und Mandeln bestrichen und 1½ Stunde gebacken bei ziemlich starker Hitze im Anfang. Ist er fertig, macht man einen Guß darauf wie bei Hefenkranz, nur nicht so dick.

63. Schlesischer Stollen (Silesian Yeast Cake). Man macht von 3½ Pfund Mehl mit 1 Pint Milch, 8 Eidottern, gut 2 Unzen Hefe und gut ½ Unze Salz einen Teig, den man im Warmen aufgehen läßt, arbeitet dann stark ½ Quart abgeklärte Butter, ½ Pfund ausgesteinte Rosinen, ¼ Pfund

Zucker, gut 6 Unzen gröblich gestoßene Mandeln, noch 1 Eßlöffel Hefe und abgeriebene Citronenschale durch den Teig und läßt ihn nochmals aufgehen. Dann formt man ihn zu einem langen Brod, macht mit dem Messer auf der Oberfläche der Länge nach zwei zackige Streifen, streicht reichlich geschmolzene Butter darüber, backt ihn bei 34 Grad Fahrenheit ½—¾ Stunde oder schickt ihn zum Bäcker in den Ofen.

64. Hallesche Wecken (ein Nationalgebäck) (Halle Cake). 1½ Quart warme Milch, 2½ Pfund Butter, 2 Pfund gewaschene und ausgesteinte Rosinen, 1 Pfund gereinigte Korinthen, 1 Pfund durchgesiebter Zucker, ¼ Pfund gewässerte trockne Hefe, ¼ Pfund süße, halb so viel bittere, gröblich gestoßene Mandeln, gut 2 Unzen Citronat, Zimmet und Muskatblüte, von jedem Teile 1 Dram, 2 abgeriebene Citronen, 5 Eidotter, etwas Salz und 3—4 Pfund gutes Mehl. Man stellt das Mehl warm, die Hefe mit 1 Tasse Milch, 1 Löffel Rum an einen nicht zu warmen Ort, besprengt die Rosinen mit Rum. Nachdem man den Teig nach vorhergehender Angabe gemacht hat, formt man ihn zu 2 Wecken — längliche Brode —, läßt sie langsam und gut aufgehen, legt sie auf ein Blech, welches mit einem bestrichenen Papier versehen ist, läßt sie gut ausbacken, bestreicht sie sogleich beim Herausziehen mit Butter und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

65. Roll- oder Schneckenkuchen (Rolled Cake). 2½ Pfund feines durchgesiebtes Mehl, 7 Eier, von 4 das Weiße zurückgelassen, 5 Eßlöffel gut gewässerte dicke mit Milch und Zucker aufgelöste oder ½ Stück Preßhefe, ½—¾ Pfund Farinzucker oder Melis, 1 Pfund gute ausgewaschene Butter, ½ Pfund Korinthen, ½ Pfund ausgesteinte Rosinen, ¼ Quart lauwarme Milch. Alles dies muß vorab an einem warmen Orte gehörig durchgewärmt sein. Dann werden die Eier zerklopft, die Milch wird mit der Hefe zu den Eiern gegossen und die Hälfte des Mehles damit angerührt. Dieses läßt man ½ Stunde aufgehen, rührt nachher soviel Mehl dazu, daß man den Teig rollen kann, arbeitet die Butter durch, gebraucht von dem übrigen Mehl zum Unterstreuen und rollt den Teig dünn aus. Dann schneidet man ihn mit einem Backrädchen in stark zwei Finger breite Streifen, streut Zucker, Korinthen, Rosinen, Zimmet, auch nach Belieben Mandeln, der Länge nach feingeschnitten, darüber hin, rollt die Streifen in Form eines Schneckenhauses auf und setzt sie in eine zugerichtete Tortenpfanne nicht zu nahe aneinander, damit sie Raum zum Aufgehen haben. Sind größere Röllchen dabei, so kommen diese in die Mitte. Man läßt sie gut aufgehen und backt sie bei 34 Grad Hitze ¾ bis 1 Stunde.

66. Elberfelder Krengel (sehr zu empfehlen) (Elberfeld Kringel). 2 Pfund Mehl, ¾ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 5 Eier, ¼ Unze guter gestoßener Zimmet, ¼ Quart Milch, ¾ Pfund Korinthen oder 2 Tassen Gelée und gut 2 Unzen frische Hefe. Die Hälfte des Mehls rührt man mit der warmen Milch, den Eiern und der Hefe an, läßt es aufgehen und nimmt dann ¼ Pfund Zucker und soviel Mehl dazu, daß der Teig verarbeitet werden kann; die Butter gibt man nach und nach dazu, sowie auch das übrige Mehl. Dann wird der Teig nicht zu dünn ausgerollt, der übrige Zucker, nebst Zimmet und Korinthen übergestreut oder mit Gelée

bestrichen, vorsichtig aufgerollt und zu einem offenen Kranze (halbmondförmig) geformt. Dieser wird dann auf eine Platte gelegt, wenn er gut aufgegangen ist, mit Butter bestrichen und ¾ Stunde bei 34 Grad Hitze gebacken. — Wünscht man beim Backen dieses Krengels zugleich ein zweites Gebäck zu haben, so kann man vor dem Aufrollen des Teiges den vierten Teil desselben zurückbehalten, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker durcharbeiten und davon Mandelkränze formen und backen, wie diese beim kleinen Backwerk beschrieben sind. Es würden dazu gut 2 Unzen Mandeln nötig sein.

67. Dicker Kuchen (Large Cake). 2 Pfund durchgesiebtes erwärmtes Mehl, ¾ Pfund Butter, ½ Pfund Rosinen, gewaschen und ausgesteint, ½ Pfund durchgesiebter Zucker, 4 Eier, ¾ Quart lauwarme Milch, ½ Eßlöffel Hefe, reichlich ¼ Theelöffel Muskatblüte. Die ausgewaschene und erwärmte Butter wird zu Sahne gerieben, dann werden nach und nach Eier, Zucker, Gewürz, sowie auch abwechselnd Milch und Mehl, die in etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe und zuletzt die Rosinen hinzugerührt. Darnach wird der Teig stark geschlagen, und nachdem er in der zugerichteten Form gut aufgegangen, mit geschmolzener Butter bestrichen, mit gröblich gestoßenem Zucker und Zimmet bestreut und bei guter Hitze ¾ bis 1 Stunde gebacken.

68. Hefenkranz (Raised Cake). ¾ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 3 Eier, Mehl nach Gutdünken, ungefähr 1½ Pfund, 1 Pint Milch, 2 Cent werth Hefe. Nachdem der Teig genug gegangen, wird er geflochten und in eine Springform gelegt. — Guß: Ehe der Kuchen in den Ofen kommt, werden 2 Eiweiß etwas verschlagen, gestoßene Mandeln hinzugethan und dieses auf den Kuchen gestrichen. Ist er fertig gebacken, nimmt man ihn aus dem Ofen, läßt ihn wenigstens 5 Minuten stehen und thut dann abwechselnd abgekühlte, geschmolzene Butter, fein gepulverten Zucker, mit geriebenen Mandeln und Vanille vermischt, darauf, bis der Guß dicht genug ist. Es nimmt fast eine Stunde, dieses gut zu thun, und man gebraucht ungefähr 1 Pfund Butter und ebensoviel Zucker.

69. Hefenkranz (Raised Cake). Ein knappes Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eier, für 2 Cent Hefe, ein knappes halbes Pint Milch. Zuerst wird mit der Hefe, etwas von der angegebenen Milch und etwas von dem Mehl ein Teig angerührt. Dies läßt man langsam aufgehen; dann werden Butter, Zucker, Milch und Eier hinzugefügt und ½ Stunde geschlagen. Wieder zum Aufgehen hingestellt und wenn genug gegangen, werden drei Streifen davon gerollt, diese geflochten und zu einem Kranz geformt. Man läßt den Teig zum dritten Mal gehen. Inzwischen hat man ¼ Pfund Mandeln gerieben und mit Zucker und gestoßener Vanille vermischt, von welchem man die Hälfte auf den Kranz streut und mit Butter begießt, ehe derselbe in den Ofen geschoben wird. Die andere Hälfte wird darauf gethan, ehe der Kuchen ganz gebacken ist.

70. Hamburger Kuchen (Hamburg Cake with Yeast). 2 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Korinthen, ½ Pfund Butter, 9 Eier, 5 Unzen Zucker, gut 2 Unzen feingeschnittener Citronat und gut 2 Unzen in Milch aufge-

löste Hefe. Die Butter reibt man schäumig, rührt abwechselnd Zucker und Eier hinzu, dann nach und nach das Uebrige, gibt die Masse in eine gut ausgestrichene Springform, bestreut den Kuchen mit einem Gemengsel von gehackten Mandeln, Zucker und Zimmet und läßt ihn, wenn er aufgegangen ist, bei starker Mittelhitze dunkelgelb backen.

71. Westfälischer Butter-, Kaffee- und Zuckerkuchen (Westphalian Raised Cake). Zum Teig: 2 Pfund feinstes, erwärmtes und dann durch ein Blechsieb gerührtes Mehl, ½ Pfund gute, völlig ausgewaschene Butter, 2 Eßlöffel oder ½ St. Preßhefe in Milch aufgelöst, 2 kleine Theelöffel Salz, 2 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, stark ½ Quart warme, nicht heiße Milch. Auf den Kuchen: gut 10 Unzen gröblich gestoßener Zucker, ¼ Pfund Butter, gut 2 Unzen gröblich gestoßene Mandeln, 1 Dram feiner Zimmet; zum Besprengen des gebackenen Kuchens: ½ Tasse Rosenwasser oder, wenn man diesen Geschmack nicht angenehm finden möchte, eben so viel weißen Wein oder Zuckerwasser. Das Mehl wird in einer erwärmten Backmulde mit der in Stückchen zerpflückten Butter vermischt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, die einige Minuten vorher in etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe nebst Eiern, Salz, Gewürz, Zucker und Milch hinein gegeben, mit einem breiten Messer von allen Seiten das Mehl nach der Mitte hingezogen, rasch unter einander geschagen und wenig verarbeitet, was bei dieser Vorschrift eine Hauptbedingung ist. Der so entstandene weiche Teig wird nun mit der flachen, mit wenig Mehl bestäubten Hand auf einer etwas erwärmten Bäckerplatte einen halben Finger dick ausgebreitet, ein erwärmtes Tassentuch darüber gedeckt und an einem mäßig warmen Orte so lange — etwa 1—1½ Stunde — zum Aufgehen hingestellt, bis der Teig gehörig gehoben ist. Nachdem dies geschehen, bestreut man ihn mit einem Gemengsel von Zucker, Mandeln und Zimmet, legt die in Stückchen zerpflückte Butter stellenweise darüber hin und backt den Kuchen bei guter Hitze etwa 15—20 Minuten. Derselbe darf nur dunkelgelb, nicht bräunlich werden, noch weniger im Ofen austrocknen, sondern muß inwendig weich bleiben. Beim Herausnehmen besprengt man ihn auf der Platte mit Rosenwasser, Wein oder Zuckerwasser.

Vorstehende Angabe füllt eine der größten Bäckerplatten; man kann die Angabe selbstredend bis auf 1 Pfund Mehl beschränken, oder nach Belieben vergrößern. — Ganz frisch sind die Zuckerkuchen am besten. Um sie aufzufrischen, was recht gut geht, setze man sie vor dem Gebrauch einige Minuten in einen recht heißen Ofen. Sie werden gewöhnlich in zwei Finger breite und dreimal so lange Stückchen geschnitten.

72. Norderneyer Butterkuchen (Norderney Raised Cake). Zum Teig: 2 Pfund feines durchgesiebtes und erwärmtes Mehl, stark ½ Quart warme Milch, ½ Pfund frische abgeklärte Butter, ½ Pfund gewaschene und erwärmte Korinthen, 2½ Unzen frische, gewässerte Hefe, 2 kleine Theelöffel Salz, auch nach Belieben etwas Muskatblüte oder sonstiges Gewürz; auf den Kuchen: ½ Pfund gröblich gestoßener Zucker, ½ Unze Zimmet und noch etwas geschmolzene Butter. Man macht von dem bemerkten Mehl mit Milch, Salz und 1 Unze in etwas Milch und

Zucker aufgelöster Hefe einen feinen Teig, welchen man während des Aufgehens zweimal durcharbeitet. Dann gibt man die langsam geschmolzene und vom Bodensatz abgeklärte Butter, noch gut 1½ Eßlöffel aufgelöste Hefe und Korinthen dazu, arbeitet den Teig hiermit nur eben durch, rollt ihn wie im Vorhergehenden aus, bestreicht den Kuchen mit Butter, streut Zucker und Zimmet darauf und backt ihn in einem heißen Ofen 10 Minuten.

73. Butterkuchen (Raised Cake). Zum Teig: 1½ Pfund erwärmtes Mehl, ½ Pfund gewaschene und womöglich eben ausgesteinte Rosinen, ¼ Pfund halb Butter halb gutes Schmalz, zusammen langsam geschmolzen, 1½ Eßlöffel frische Hefe, ¼ Quart warme Milch und, wenn man sie gerade hat, 2 Eßlöffel dicke saure Sahne; zum Bestreichen des Kuchens: gut 2 Unzen geschmolzene Butter und zum Ueberstreuen ½ Pfund Zucker und etwas Zimmet. Der Teig werde nach vorherigem Recept gemacht, ausgerollt, nachdem er gut aufgegangen, bestrichen, bestreut und schnell gebacken.

74. Sächsischer Speckkuchen (Saxon Bacon Cake). Zum Teig: ¾ Pfund Mehl, ¼ Pfund geschmolzene Butter, ¼ Quart lauwarme Milch, 1 Unze Zucker, knapp 1 Eßlöffel Hefe, 2 Eidotter, ½ Theelöffel Salz; zum Ueberstreuen: ¼ Pfund geräucherter, kleinwürfelig geschnittener Speck, Kümmel und Zucker. Man nehme den Teig wie beim Wickelkuchen (No. 61), lasse ihn gut aufgehen, drücke ihn in eine flache Kuchenpfanne, forme einen Rand und lasse ihn nochmals aufgehen. Dann bestreue man ihn mit Speck, Kümmel und Zucker und backe ihn bei guter Hitze ¾ Stunde.

75. Speckkuchen (Bacon Cake). Man holt sich vom Bäcker für 10 Cents Sauerteig. Ist derselbe noch nicht gegangen, so läßt man ihn erst gehen, andernfalls kann man ihn sofort gebrauchen. Holt man sich den Sauerteig den Tag vorher, so stellt man ihn an einen kühlen Ort bis den nächsten Morgen und bestreut ihn mit Salz. Der Sauerteig wird dann mit Butter, Roggenmehl (auch kann man Weizenmehl nehmen) und Salz wenn es fehlt, gut geknetet. Er darf nicht sauer schmecken, wenn er es thut, so muß noch mehr Mehl und Butter daran. Ist der Teig fertig, so rollt man ihn ganz dünn aus und legt ihn in Pfannen, bestreut ihn mit Salz und Kümmel, und läßt ihn dann etwas gehen. Ungefähr eine Stunde vor Essenszeit fängt man an zu backen, da es ziemlich langsam geht. Der ganze Teig gibt 4—5 große Kuchen. Guß für 2—3 derselben: 1 Dutzend Packetchen Schnittlauch, 1 Dutzend frische Zwiebeln, 1½ Pfund geräucherten Speck, etwas Salz, 12—18 Eier, 2 Quart sauren Rahm. Der Schnittlauch und der obere Teil der Zwiebel wird ganz fein geschnitten, der Speck in kleine Würfelchen. Die Zwiebeln selbst werden auch geschnitten, und in Butter gedämpft, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und dann alles dieses mit noch etwas geriebenem Brod oder Crackers, den Eidottern, Salz und Rahm gut vermischt und auf den Teig gegeben. Der Speck wird erst in Crackers herumgedreht und zu allerletzt auf den Kuchen gestreut, der dann sogleich gebacken werden muß. Jeder Kuchen muß ungefähr ½ Stunde backen.

76. Schlesischer Brünkelkuchen (Silesian Cake). Hierzu ein Butterkuchenteig ohne Rosinen und Korinthen von 1½ Pfund Mehl. Zum Ueber-

streuen ½ Pfund geriebener Zucker, ½ Pfund feines Mehl, ½ Pfund geschmolzene und abgeklärte Butter, gut 2 Unzen gröblich gestoßene Mandeln, ¼ Unze Zimmet. Dies alles wird mit der Hand lose durchgemengt, so daß es kleine Krümeln werden. Dann wird der Teig, nachdem er gut aufgegangen, auf einer Platte dünn ausgerollt, mit Butter bestrichen und mit obigem Gemengsel bestreut, mit einer Feder noch etwas zurückbehaltene geschmolzene Butter darüber gesprengt und der Kuchen schnell gebacken.

77. Guter schlesischer Käsekuchen (Cheese Cake). Ein Teig wie im Vorhergehenden. Zum Ueberstreichen wird ein Suppenteller gute, abgelaufene Dicke- oder Käsemilch, mit junger Sahne fein, aber nicht zu dünn gerührt, 1 Obertasse geschmolzene Butter, Zucker und Zimmet nach Geschmack, 2 Eier und etwas gut gewaschene Korinthen durchgemischt. Man rollt den Teig auf einer Platte dünn aus, läßt ihn aufgehen, streicht die etwas erwärmte Käsemasse darauf und backt ihn schnell wie Butterkuchen. — Dieser Kuchen ist, wenn er nicht im Ofen ausgetrocknet, sondern weich gebacken und frisch gegessen wird, von sehr angenehmem Geschmack.

78. Weihnachts-Strizel (Christmas Braided Cake). 2 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 2 Eier, 8 Unzen Zucker, 10 Unzen große Rosinen, 6 Unzen gehackte Mandeln, 2 Unzen Hefe. Die Hefe wird mit der Milch angemischt und mit dem Mehl und den andern Zuthaten zu einem steifen Teig verarbeitet, der so fest wie Brodteig sein mag. Die Rosinen lasse man in kochendem Wasser eine Weile quellen und schneide sie halb durch, die Mandeln hacke man fein. Wenn der Teig gut aufgegangen ist, teilt man ihn in drei Teile, einen etwas größer als den andern, flechte drei Zöpfe daraus, drücke den ersten (größten) ein wenig platt, lege den zweiten Zopf darauf, dann den dritten, lasse es nochmals gut gehen, bestreiche es mit zerlassener Butter und backe ihn 1½ Stunde.

79. Kuchen von Hefenteig auf einer Platte mit frischen Zwetschen, auch mit Aepfeln oder anderen beliebigen Früchten (Raised Cake with Fruit). 1 Pfund warmgestelltes Mehl, 5 Unzen geschmolzene und abgeklärte Butter, reichlich ½ Quart lauwarme Milch, 1 Eßlöffel frische Hefe oder knapp ½ Stück Preßhefe, 2 Eier, 1 gehäufter Eßlöffel Zucker; ferner frische Zwetschen und zum Ueberstreuen des Obstes Zucker, Zimmet und Butter. Man gibt das Mehl in eine Schale, in deren Mitte Butter, Zucker, Eier, Milch, etwas Salz und in die Milch zerrührte Hefe kommt, macht solches zu einem lockeren Teige, welchen man langsam aufgehen läßt, rollt ihn dünn aus und legt ihn auf eine gut abgeriebene und bestrichene eiserne Platte, dann bestreicht man ihn mit geschmolzener Butter, streut Zucker und Zimmet darüber, läßt recht reife, gut abgeputzte und ausgesteinte Zwetschen in einem Topfe mit etwas Butter warm werden, legt sie dicht aneinander darauf (die Zwetschen aufgebogen, die inwendige Seite nach oben), kleine Stücke Butter und Zimmet darüber, stellt den Kuchen so lange an einen warmen Ort, bis er gut aufgegangen ist, und backt ihn schnell gar, weil sonst der Teig austrocknen würde. Nach Belieben kann

man einen Guß nach No. 44 darüber machen, ehe der Kuchen ganz gar ist, und ihn dann vollends gar backen. Das Erwärmen des Obstes macht den Kuchen bedeutend besser.

80. Waldbeer- oder Heidelbeerkuchen von Hefenteig auf einer Platte (Blueberry Cake with Raised Dough). Der Teig werde, wie es beliebt, nach vorhergehender oder nachfolgender Angabe gemacht; ferner gestoßener Zwieback, Heidelbeeren, Farin oder geriebener Zucker und Zimmet. Der Teig wird auf einer gut gereinigten und bestrichenen Platte dünn ausgerollt, mit einem etwas aufstehenden Rande versehen und, wenn er gut aufgegangen ist, mit Zwieback bestreut. Dann werden die vorher in einem Ofen erwärmten Heidelbeeren dick auf den Teig gelegt, mit reichlich Farin (Puderzucker) und Zimmet bestreut. Darnach wird der Kuchen bei starker Hitze nicht zu lange gebacken, weil andernfalls die Waldbeeren zu viel Saft abgeben, und der Rand des Kuchens austrocknen würde. Auch kann, bevor der Kuchen völlig gar geworden, ein Guß nach No. 44 darüber gemacht werden.

81. Apfelkuchen von Hefenteig auf einer Platte (Apple Cake with Raised Dough). 1 Pfund Mehl, 2 Eier, 1 Eßlöffel Hefe, ungefähr ¼ Pfund Butter, 2 Eßlöffel Zucker, eine große Tasse Milch und 1 Theelöffel Salz. Das Mehl wird in einen Napf gethan, Eier und Zucker, nachdem sie nebst Salz mit der Milch zerklopft sind, in der Mitte hinein gegossen, mit dem Messer gerührt und zuletzt die mit Milch und etwas Zucker aufgelöste Hefe hinzugefügt. Der Teig wird auf eine gut vorgerichtete Platte gelegt, mit der flachen Hand gleichmäßig dünn auseinander gedrückt und zum Aufgehen hingestellt. Unterdeß werden saure Aepfel geschält, je nach der Größe in 4 oder 8 Teile geschnitten, mit etwas Butter auf dem Feuer erwärmt, ganz nah zusammen auf den gut aufgegangenen Kuchen gelegt und mit Zucker und Zimmet bestreut. Dann mache man einen Guß darüber von einer ziemlich großen Tasse saurer Sahne, 2 Eiern und Zucker und stelle den Kuchen in einen heißen Ofen. Der Guß vermehrt die Quantität und macht den Kuchen recht saftig, doch ist derselbe auch ohne Guß sehr gut, darf aber nicht im Ofen austrocknen. — Derselbe Teig paßt auch zum Kaffeekuchen, doch muß der Kuchen nach dem Aufgehen mit Rosenwasser angefeuchtet, mit reichlich geschmolzener Butter bestrichen und mit grobgestoßenem Zucker und Zimmet bestreut werden.

D. Torten und Kuchen.

(Tarts and Cakes.)

82. Sachertorte (Fine Tart). ½ Pfund Butter rührt man zu Sahne und fügt unter stetem Rühren 6 Unzen Zucker, 8 Eidotter, 6 Unzen erweichte feine Chocolade, 1 Löffel Vanille und 1 Löffel Citronen-Zucker, sowie ¼ Pfund Mehl hinzu und schlägt die Masse ¼ Stunde. Dann gibt man den steifen Schnee von 6 Eiweiß durch den Teig, füllt ihn in eine

ausgestrichene Form und backt die Torte bei gelinder Hitze 1 Stunde. Man überzieht sie mit einem Guß von 2 Unzen Chocolade, 4 Löffel Wasser und 3 Unzen Zucker und häuft vor dem Anrichten 2 fingerhoch steif geschlagene süße Sahne auf die Torte.

83. Marzipantorte (Marchpane Tart). 1 Pfund sehr gute Mandeln werden mit kochendem Wasser übergossen und abgezogen. Dann legt man sie auf eine Platte, deckt sie mit einem leinenen Tuch zu, und läßt sie über Nacht stehen. Sie werden dann einzeln auf einem feinen Reibchen gerieben und die Stückchen, die übrig bleiben, stößt man fein, und dann werden die ganzen Mandeln nochmal durchgesiebt. Danach wird 1 Pfund Confectionary Zucker darunter gemischt, mit Orangenblütenwasser angefeuchtet, bis es einen Teig gibt der sich ausrollen läßt. Dann wird ein Backbrett mit Zucker bestreut und man rollt die Böden aus, so groß man die Torte haben will. Will man sie farbig haben, so thut man Chocolade oder roten Streuzucker hinzu. Die Böden läßt man einen Tag an einem kühlen Ort trocknen, bestreicht dann 2 davon mit Himbeer- oder Citronen-Crême, und legt sie aufeinander. Der oberste Boden wird mit einem Rand von Marzipanblättern und Früchten, die mit geschlagenem Eiweiß und Zucker befestigt werden, verziert.

84. Mandeltorte (Almond Tart). 1 Pfund recht frische süße und knapp ½ Unze bittere Mandeln, ¾ Pfund durchgesiebter Zucker, 12—15 frische Eier, 1 Citrone, 1 Theelöffel Muskatblüte, 2 gehäufte Eßlöffel feingeriebenes und durchgesiebtes Kartoffelmehl oder Kornstärke. Die Mandeln werden abgezogen, gewaschen, abgetrocknet und gerieben, die Eidotter mit dem Zucker, worauf die Citrone abgerieben ist, nebst dem Saft derselben und Muskatblüte eine Weile gerührt, die Mandeln hinzugethan und die Masse gleichmäßig und ununterbrochen nach einer Richtung (siehe B. No. 7) gerührt. Dann mischt man das nach I. No. 50 zu festem Schaum geschlagene Weiße der Eier leicht durch, sowie hernach das Kartoffelmehl, füllt es sogleich in die bereitstehende zugerichtete Form, stellt sie bei 36½ Grad Hitze in den Ofen und läßt diesen Kuchen 1¼ Stunde backen. Es darf nicht daran gestoßen werden, und die Hitze von unten nicht stärker als die von oben sein. Zur Verschönerung dieser Torte kann man einen Zuckerguß nach No. 48 darüber machen, solchen mit eingemachten Früchten belegen oder dieselbe mit Pomeranzenschale verzieren, die so dünn wie Papier geschnitten werden muß. — Hirschhornsalz mit dem Kartoffelmehl durch die Masse gerührt, macht sie lockerer und leichter.

85. Mandeltorte mit Weißbrod (Almond Tart with Bread). 10 Unzen durchgesiebter Zucker, 9½ Unzen frische süße und 1 Unze bittere geriebene Mandeln, 12—14 Eier, 7 Unzen zwei Tage altes feingeriebenes und durchgesiebtes Weißbrod, 1 Citrone. Man rührt den Zucker, auf welchem die Citrone abgerieben ist, nebst dem Saft derselben und den Eidottern ¼ Stunde nach B. No. 7, fügt die Mandeln hinzu und rührt wieder ¼ Stunde. Wenn dies geschehen, mischt man das Weißbrod schnell durch die Masse und dann das von 10 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weiße. Die Torte wird nach vorhergehender Angabe gebacken und verziert.

86. Mandeltorte (Almond Tart). Die Schale einer Citrone, 12 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund geriebene Mandeln, 2 Unzen geriebenen Zwieback oder Crackers, 1 Theelöffel Backpulver. Will man die Torte feucht haben, fügt man ein kleines Gläschen Arrak oder Brandy hinzu. Ungefähr 1½ Stunde langsam backen.

87. Mandeltorte (Almond Tart). ¾ Pfund gebrühte, geriebene Mandeln, ½ Pfund Zucker und 5 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen. Ziemlich lange in einem mäßigen Ofen backen. — Guß dazu: Erst eine Lage Gelée, und dann einen dicken Zuckerguß, den man aus geschlagenem Eiweiß, Zucker und Citronensaft bereitet. Der Kuchen wird nochmals kurze Zeit in den Ofen gestellt, damit der Guß trocknet.

88. Mürbeteig für Macronentorte (Macaroon Tart). 5 Unzen Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eidotter, ½ Pfund Mehl. Der Teig wird in die Form gedrückt und genug übrig gelassen für Streifen oben darüber.—Guß: 8 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, ½ Pfund geschälte und geriebene Mandeln, ½ Pfund Zucker, Saft und Schale 1 Citrone. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, thut man Stückchen Gelée zwischen die Streifen.

89. Himmelstorte (Ambrosia Tart). ½ Pfund Mehl, 1 Pfund 2 Unzen Butter, 3 Eidotter, 1 ganzes Ei, 6 Unzen Zucker. Dieses wird gut zusammen verarbeitet und dann etwas von dem Teig ganz dünn in eine Springform gedrückt, ohne Rand. Zu jedem Kuchen gehören 4 Lagen, das ganze Recept gibt 4—5 Kuchen. Sind sie gebacken, so halten sie sich einige Wochen an einem kühlen Orte. Man muß zwischen alle die Lagen immer Papier legen, da dieselben sehr leicht zerbrechen und man auf diese Weise sie beim Füllen besser aufeinander legen kann. Die verschiedenen Lagen bestreicht man mit Eiweiß, ehe sie gebacken werden, damit sie Glanz bekommen. Der Kuchen wird mit Schlagrahm, worauf man Vanillezucker und Johannisbeer-Gelée thut, gefüllt. Auf die oberste Lage kommt nur Vanillezucker.

90. Himmelstorte (Ambrosia Tart). Man nimmt ¾ Pfund ausgewaschene Butter, 4 Eidotter, 4 Eßlöffel voll Zucker, die Schale einer Citrone, 1 Pfund feines Mehl, backt hiervon 3 Kuchen, bestreicht diese mit Eiweiß, gehackten Mandeln, Zimmet und Zucker, dann macht man einen Crême von einem Pint saurem Rahm, Zucker, Vanille, dem Saft einer Citrone. Wenn es kocht, werden 2 Eßlöffel Mehl angerührt; und zuletzt mit ein paar Eigelb abgerührt, dann werden die 2 Kuchen mit Gelée und dem Crême bestrichen.

91. Brod-Torte (Bread Tart). 9 Unzen süße, 1 Unze bittere geriebene Mandeln, ¾ Pfund durchgesiebter Zucker, 16 Eier, 1 Citrone, 2½ Unze Citronat, ½ Unze feiner Zimmet, ½ Unze Nelken, 1 Messerspitze Muskatblüte, ¼ Pfund getrocknetes, gestoßenes und fein durchgesiebtes Schwarzbrod, welches mit 1 Glas Rotwein angefeuchtet wird. Man reibe die süßen Mandeln mit der Schale, die bitteren ohne Schale, rühre Zucker,

Eidotter, Schale und Saft der Citrone, gebe die Mandeln hinzu und rühre solches ½ Stunde. Dann füge man die Gewürze, auch das Schwarzbrod zur Masse und vermische diese mit dem festen Schaum von 12 Eiern.

92. Brod-Torte auf andere Art (Bread Tart, an other Style). Man nimmt ¾ Tasse braun geröstetes Schwarzbrod, ½ Tasse geriebene Kartoffeln, 1 Tasse Zucker, etwas Zimmet, Citronat, 6 Eier, das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen, dazu etwas Branntwein oder Wein; ¾ Stunde backen; (etwas gestoßene Mandeln kann man auch dazu geben).

93. Brod-Torte mit Chokolade (Bread Tart with Chocolate). 12 Eier, ⅝ Pfund durchgesiebter Zucker, 2 Unzen süße Chokolade, ½ Unze Zimmet, abgeriebene Schale einer Citrone oder ein Stückchen mit Zucker feingestoßene Vanille und 9 Unzen altes, geriebenes und durchgesiebtes Schwarzbrod. Die Eidotter werden mit Zucker, Chokolade und Gewürzen eine halbe Stunde stark gerührt (siehe B. No. 7), dann wird das Schwarzbrod hinzugefügt, das Ganze mit dem steifen Eiweißschaum vermischt und gebacken.

94. Weinsberger Torte. Man schlage 8 Eiweiß zu starkem Schnee und verrühre 8 Eidotter mit 9 Unzen Zucker, vermische Eiweiß und Eidotter, füge noch ¼ Unze Zimmet, 2 Unzen Citronat, die abgeriebene Schale einer Citrone und 9 Unzen geriebenes Schwarzbrod hinzu. Ehe man die Torte serviert, wird ein Glas Rotwein mit Zucker heiß gemacht und langsam darüber gegossen.

95. Chokolade-Torte (Chocolate Tart). ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Mehl, ¼ Pfund geriebene Chokolade, nach Belieben etwas gestoßene Mandeln, 5 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 1 Theelöffel Backpulver. Zuerst thut man Apfelsinenmarmelade auf den Kuchen und darüber einen Chokoladeguß.

96. Chokoladekuchen (Chocolate Cake). 14 Eier, ½ Pfund durchgesiebter Zucker, ½ Pfund frische geriebene Mandeln, 6 Unzen auf einem Reibeisen feingeriebene und durchgesiebte süße Vanille-Chokolade, ½ Unze feiner Zimmet und 1 Messerspitze Backpulver. 12 Eidotter und 2 ganze Eier werden mit Zucker, Mandeln, Chokolade mittelst eines Schaumbesens ¼ Stunde stark geschlagen, anders ½ Stunde gerührt, dann wird das von den Eiern zu Schaum geschlagene Weiße durchgemischt, Backpulver schnell durchgerührt und 1 Stunde wie Mandeltorte gebacken.

97. Orleans-Torte (Orleans Cake). ¾ Pfund Mehl, ¾ Pfund Butter, 5 Unzen Zucker, Citronenschale, etwas Zimmet, 1 Messerspitze Nelken in 4 Lagen ausrollen und backen. Himbeermarmelade dazwischen. Auf die oberste Lage einen Vanilleguß mit Chokolade verziert.

98. Wallnußtorte (Walnut Tart). 1 Pfund Wallnüsse, in der Schale gewogen und feingestoßen, 6 Eier, das Weiße zu steifem Schnee geschlagen, ¾ Tasse Zucker, ½ Tasse geriebene Crackers, der Saft einer Citrone, und 2 Theelöffel Backpulver. Mit Schlagrahm auf den Tisch gebracht.

99. Wallnußtorte (Walnut Tart). 3 Eßlöffel Butter werden mit 1½—2 Tassen Zucker zerrührt, dann 3—4 Eier, wovon das Weiße zu steifem Schnee geschlagen wird, 1½ Tassen Mehl und 2 Theelöffel Backpulver hinzugethan. — Guß: Man schlägt 3 Eiweiß zu steifem Schnee, kocht 2 Tassen Zucker mit einer Tasse Wasser bis es dicklich ist, gießt dann den kochenden Syrup auf die Eiweiß, wobei man fortwährend rühren muß; hat der Guß sich etwas abgekühlt, fügt man Vanille hinzu, thut etwas davon zur Seite, genug um die oberste Lage und die Seiten des Kuchens zu bedecken. Auch verziere man den Kuchen mit hellen Wallnüssen. Zu dem übrigen Guß thut man gestoßene Wallnüsse und füllt denselben zwischen zwei der Lagen.

100. Wallnußtorte (Walnut Tart). 1 Pfund Eier, ¾ Pfund pulverisierter Zucker, Schale einer Citrone (gerieben), 7 Unzen Wallnüsse, 2 Unzen Mehl. Eigelb und Zucker werden ½ Stunde gerührt, dann der Schnee der Eier dazugethan. In Lagen gebacken. Dann bestreiche man die Kuchen mit einem Guß von 4 Unzen gehackten Nüssen, 1 Eiweiß und 2—3 Eßlöffel süßer Sahne.

101. Punschtorte (Punch Tart). ¾ Pfund Butter, ¾ Pfund Zucker, ¾ Pfund Kornstärke, 9 Eier, 1 Citrone, ½ Tasse Arrak. Die Butter wird abgeklärt oder ausgewaschen und zu Sahne gerieben, mit Eidottern, Citronenschale und Citronensaft ½ Stunde nach B. No. 7, S. 319, stark gerührt. Dann wird die Stärke, nachdem 1 Theelöffel Backpulver hineingemischt, hinzugefügt, darnach der Eiweißschaum, und nachdem der Arrak leicht durch die Masse gerührt, wie Sandkuchen gebacken. Der Kuchen wird mit einem Punschguß glasiert.

102. Zwiebacktorte (Zwieback Tart). ¾ Pfund durchgesiebter Zucker, ½ Pfund guter, gestoßener und durchgesiebter Zwieback, 6½ Unzen geriebene Mandeln, 15 Eier, 1 Citrone, 1 Theelöffel feingestoßene Nelken, ¼ Unze guter Zimmet. Eidotter, Zucker, Mandeln, Gewürze und Citronensaft werden nach B. No. 7 ½ Stunde stark gerührt, dann wird der steife Eiweißschaum durchgemischt, der Zwieback durch die Masse gezogen und sogleich in den Ofen gesetzt und 1 Stunde gebacken.

103. Linzer Torte (Linz Tart). ½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, 6 Eigelb, 1 Messerspitze Zimmet, 1 Messerspitze Nelken, geriebene Citronenschale. Man drücke etwas mehr als die Hälfte des Teiges aus, belege es mit Mus, am besten mit Pflaumen oder Johannisbeer-Marmelade, belege es mit Streifen von dem übrigen Teig und backe es bis braun.

104. Griestorte (Farina Tart). 6 Eigelb (das Weiße zu Schnee geschlagen), 1 Tasse Zucker, ¾ Tasse Gries, ¼ Tasse Zwieback, ½ Tasse Haselnüsse feingehackt, ½ Tasse Wallnüsse feingehackt. In Lagen gebacken und mit Schlagsahne gefüllt.

105. Griestorte (Farina Tart). Griesbiscuit gerät leicht und ist auch für Kranke zu empfehlen, doch ist feiner unverfälschter Gries dazu erforderlich, zu ½ Pfund 8—10 Eier, ¾ Pfund Zucker, 1 Citrone, nach

Belieben auch Mandeln. Die Eidotter werden mit dem feingestoßenen Zucker zu Schaum gerührt, das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Gries in sehr kleinen Teilen abwechselnd vorsichtig hinzugerührt, die Masse mit der auf Zucker zur Hälfte abgeriebenen Schale und dem Saft der Citrone gewürzt. Dann bäckt man die Torte in einer mit Butter ausgestrichenen, mit feinen Zwiebackkrumen bestreuten Form eine Stunde in nicht zu großer Hitze.

106. Nelson-Torte (Nelson Tart). Man setzt dieselbe aus drei verschiedenen Tortenblättern zusammen und bereitet sich zuerst Teige zu denselben, und zwar einen aus Haselnuß-Masse, einen aus Chocoladen-Masse und einen aus Meringue-Masse. Zu dem ersten röstet man ¼ Pfund ausgelöste Haselnüsse, stößt oder reibt sie mit 2 ganzen Eiern sehr fein, vermischt sie mit ¼ Pfund Zucker und 8 bis 9 Eidottern, rührt Alles ½ Stunde lang recht schäumig, zuletzt den festen Schaum von 6 Eiweißen, 1 Unze feines Mehl, gut gewogen, darunter und backt diese Masse in einem gebutterten Tortenblech. Zu dem zweiten Tortenboden rührt man 2½ Unze frische Butter mit 6 Eidottern und 2½ Unzen Zucker zu Schaum, mengt dann 2½ Unzen feingestoßene oder geriebene Mandeln und ebensoviel erweichte und glattgerührte Vanille-Chocolade, zuletzt den festen Schnee von 6 Eiweißen und ⅔ Unze feines Mehl hinzu und backt die Masse in einem zweiten Tortenblech, während das dritte Tortenblatt aus dem steifen Schnee von 6 Eiweißen und ½ Pfund Zucker, feingesiebt, nebst ein wenig gestoßener Vanille in einem sehr gelind warmen Ofen flüchtig gebacken wird. Nun überstreicht man das Tortenblatt aus der Chokoladen-Masse mit Aprikosen-Marmelade, legt den Boden von der Haselnuß-Masse fest darauf, feuchtet ihn erst mit Maraschino an, und streicht dann Apfel- oder Erdbeer-Marmelade darüber, legt das Meringue-Blatt darauf, überzieht es mit Citronen-Glasur, und überstreut dieselbe mit kleingeschnittenen Pistazien, läßt die Glasur trocknen und die Torte erkalten.

107. Kartoffeltorte (Potato Tart). 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse gestoßene Mandeln, 1 Tasse geriebene Kartoffeln (gehäuft voll und zuletzt hinzugethan), ½ Tasse Rahm und Milch, 1½ Tasse Mehl, 4 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 1 Theelöffel Gewürz (alle Sorten), ½ Tafel bittere Chokolade, 2 Theelöffel Backpulver.

108. Kartoffeltorte (Potato Tart). 1¼ Pfund geriebene Kartoffeln, 16 Eier, ¾ Pfund durchgesiebter Zucker, 5 Unzen süße, 1 Unze bittere, geriebene Mandeln, 1 Citrone, 2 gehäufte Eßlöffel pulverisiertes Kartoffelmehl, in gänzlicher Ermangelung Puder. Recht mehlreiche Kartoffeln werden am vorhergehenden Tage mit der Schale schnell gar, aber nicht ganz weich gekocht, sogleich abgezogen, wenn sie gänzlich kalt geworden, gerieben und das, was hinter die Reibe fällt, gewogen. Man nimmt hiervon, wie bemerkt, 1¼ Pfund, breitet es auf einer flachen Schüssel auseinander und stellt es bis zum nächsten Tage an einen luftigen Ort. Dann rührt man die Eidotter, Zucker, worauf die Citrone abgerieben ist, nebst dem Saft und den Mandeln ½ Stunde gleichmäßig und stark nach einer Richtung, gibt dann die Kartoffeln nach und nach hinein und rührt das

von 14 Eiern zu festem Schaum geschlagene Weiße mit dem Kartoffelmehl leicht aber gut durch. Die Form muß, wie zu allen Kuchen, vorher zugerichtet sein, damit die fertige Masse sogleich hineingethan und in den Ofen gesetzt werden kann. Dieser Kuchen wird wie Mandeltorte gebacken und kann die Stelle derselben sehr gut vertreten; jedoch sind hierzu ganz mehlige Kartoffeln eine Bedingung.

109. Kartoffeltorte (Potato Tart). 1 Pfund gekochte, kalte, geriebene Kartoffeln, 10 Eier, 4 Unzen süße Mandeln, 1 flachen Löffel Kornstärke, 2 Tassen Zucker, 1 ganze Citrone abgerieben, die Hälfte von dem Saft, 1 Stunde rühren. Dann werden Eier, Zucker und Citrone ½ Stunde gerührt und das andere alles dazugethan, zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß. 1 Stunde backen. Man muß das Reibeisen herumdrehen und die Kartoffeln unten reiben, damit das Feine alles nach oben kommt.

110. Sandtorte (Sand Tart). ½ Pfund Butter wird fein gerührt, von 6 Eiern das Gelbe eins nach dem andern dazu gethan, gut untereinander gerührt, dann ½ Pfund Zucker nach und nach hinein, ½ Pfund Stärkemehl und etwas Citronenschale. 1 Stunde rühren. Nachdem hierauf 1 Theelöffel Backpulver ins Mehl gemischt, muß man es ¾ Stunde backen lassen, die Form mit Papier belegen und mit Crackers bestreuen; den Schnee zuletzt hinein.

111. Sandtorte (Sand Tart). 10 Eier, ¼ Pfund Maisstärke, ¼ Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 1 Pfund granulirter Zucker. Die Butter wird etwas warm gestellt, dann mit Stärke und Mehl gut vermischt und schaumig gerührt; die Eier werden eins nach dem andern zugegeben bei beständigem Rühren, zuletzt der Zucker, von welchem man etwas zum Bestreuen zurückbehält. Eine Stunde bei mäßiger Hitze zu backen.

112. Sandkuchen (vorzüglich) (Sand Cake). 1 Pfund ganz frische Butter und ½ Pfund durchgesiebter Zucker, ½ Pfund feinstes Weizenmehl und ½ Pfund Puder oder pulverisierte, fein durchgesiebte echte Weizenstärke, je nach der Größe 10—12 frische Eier, Saft und fein abgeriebene Schale einer guten Citrone und 2 Eßlöffel Arrak. Alles dieses muß, mit Ausnahme der Eier, einige Stunden vor dem Anrühren an einem warmen Ort stehen. Die Butter wird vorher geschmolzen, vom Bodensatz abgeklärt, alsdann zu Schaum gerieben, und mit dem Zucker, welcher nach und nach hineingestreut wird, tüchtig gerührt. Dann gibt man unter stetem Rühren allgemach ein Eidotter nach dem andern hinzu, sowie auch die abgeriebene Citronenschale, und rührt löffelweise das Mehl in die Masse. Nachdem solches im Ganzen eine halbe Stunde nach B. No. 7 gerührt worden, wird die Essenz mit dem Citronensaft durchgemischt und alsdann das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß leicht durchgezogen. Ohne die Masse eine Minute hinzustellen, setze man sie sogleich in der bereitstehenden zugerichteten Form in den Ofen und lasse sie bei 363 Grad Fahrenheit 1¼ Stunde backen. Während dieser Zeit darf nicht an die Form gestoßen werden. Die Unterhitze kann Anfangs etwas stärker als die Oberhitze sein, dann aber muß sie sehr vermindert und später das Feuer darunter ganz entfernt werden.

113. Sandkuchen (Sand Cake). ¾ Pfund Butter zu Schaum geschlagen, 1 Pfund Zucker, ½ Pfund Kartoffelmehl, ½ Pfund Mehl, 7 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, ½ Gläschen Cognac. ¾ Stunde zu backen.

114. Crackertorte (Cracker Tart). 12 Eßlöffel geriebene Crackers, 12 Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel geriebene Mandeln, 1—2 Eßlöffel Citronat, feingeschnitten, 12 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen.

115. Brauttorte (ganz vorzüglich) (Wedding Cake). 1 Pfund gute ausgewaschene Butter, 1 Pfund geriebene Mandeln, 1 Pfund gestoßener und durchgesiebter Zucker, 1 Pfund feines erwärmtes Mehl, 12 Eier, abgeriebene Schale einer Citrone und ein Theelöffel voll Muskatblüte. Zum Bestreichen der gebackenen Kuchen gehören 4 Eidotter, ¼ Pfund geriebener Zucker, ¼ Pfund frische ausgewaschene Butter, Saft von 4 Citronen, wovon 1 Citrone abgerieben wird. Man reibe die Butter an einem warmen Ort zu Sahne (siehe No. 3), gebe unter stetem Rühren abwechselnd nach und nach Zucker, Gewürze, Eidotter und Mandeln hinzu und rühre die Masse ½ Stunde, wie es in No. 7 bemerkt worden. Dann rühre man das Mehl langsam hinzu, sowie auch das zu Schaum geschlagene Eiweiß, und backe davon 4 Kuchen bei 2 Grad Hitze dunkelgelb — nicht braun. Zum Bestreichen der Kuchen koche man ein Citronenmus wie folgt: Man lasse die bemerkte Butter auf schwachem Feuer schmelzen, rühre Zucker, Citronenschale, Eidotter und den Citronensaft hinzu, rühre stark, bis es dicklich wird, nehme es schnell vom Feuer, rühre noch eine Weile, bestreiche damit 3 Kuchen und lege alle 4 Kuchen aufeinander. Andern Tages schneide man den Rand mit einem scharfen Messer glatt, bestreiche die Fläche mit dem Zuckerguß No. 9 und verziere ihn sinnreich mit Myrthen und feinen Blumenblättern. — Um die Kuchen von gleicher Größe zu bekommen, backe man sie in den flachen, mit einem aufstehenden Rand versehenen Blech-Tellern (Gelée-Kuchen-Formen oder Jellytins), bestreiche sie mit Butter, verteile die Masse darauf und lege sie auf eine Platte. Dieser Kuchen gewinnt dadurch, daß man ihn mehrere Tage vor dem Gebrauch backt, wie das bei allen Auflegekuchen der Fall ist. Als gehaltreicher Kuchen wird derselbe in feine Stücke geschnitten. Ueberreste können nach B. No. 14 längere Zeit aufbewahrt werden.

116. Datteltorte (Date Tart). 2 Eier, 1 Tasse Zucker, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Theelöffel Backpulver, 1 Tasse Wallnüsse, 1 Tasse Datteln. Man backt einen Kuchen davon und belegt ihn mit Schlagsahne.

117. Schweizer Schaumtorte (Swiss Cream Tart). Zum Teig ¾ Pfund feines Mehl, ½ Pfund ausgewaschene Butter, 3½ Unze durchgesiebter Zucker, 1 Ei, ½ Weinglas französischer Branntwein und halb so viel kaltes Wasser. Auf den Kuchen ein gehäufter Suppenteller saure Kirschen, ½ Pfund Zucker, stark ½ Quart dicke süße Sahne, ein Stückchen mit Zucker feingestoßene Vanille. Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermischt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, Zucker, Ei, Branntwein und Wasser hineingegeben und mittelst eines Messers im Kalten ein Teig davon gemacht, den man mit der Hand noch

ein wenig verarbeitet und zum bequemeren Ausrollen etwas ruhen läßt. Dann rollt man stark ⅔ des Teiges aus, schneidet ihn nach gewünschter Größe rund, bestreicht den schmalen Rand des Unterblattes mit Ei, nur nicht die Seiten, welches dem Aufgehen hinderlich ist, legt von dem zurückgelassenen aufgerollten Teig einen schmalen Rand darauf und backt ihn bei 34 Grad Fahrenheit (siehe B. No. 10) etwa ¾ Stunde. Unterdeß macht man aus den Kirschen die Steine, versüßt sie gehörig mit Zucker, legt sie mit dem Saft auf den Kuchen bis an den Rand und setzt ihn noch so lange in den Ofen, bis die Kirschen weich sind. Auch hat man einen mit Vanille geschlagenen Sahneschaum von stark ½ Quart guter Sahne nach XII. No. 43 zu bereiten, den man kurz vorher über die Kirschen füllt, wenn der Kuchen zur Tafel gebracht werden soll.

118. Schaumtorte, andere Art (Meringue Tart). Ein Sahne- oder Mürbeteig, ferner: Frucht-Gelée, 5—6 Eiweiß, ¼ Pfund durchgesiebter Zucker und etwas mit Zucker feingestoßene Vanille. Das Unterblatt wird gebacken wie Schweizer Schaumtorte, nachdem mit Frucht-Gelée oder Marmelade, welche auch von frischen abgezogenen Zwetschen gemacht werden kann, bestrichen. Dann wird das Eiweiß zu einem festen Schaum geschlagen, Zucker und Vanille unter stetem Schlagen allmählig hineingestreut, der Kuchen bis zu einem schmalen Rande damit bedeckt und so lange in den Ofen gestellt, bis der Guß eine hellbraune Farbe erhalten hat.

119. Schwäbische Torte (Suabian Tart). Hierzu ein Blätter-, Sahne- oder ein Mürbeteig, ein gutes, recht steif gekochtes Compot von unreifen Stachelbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Aepfeln oder Zwetschen, und zum Guß 6 Eier, ¼ Pfund feingestoßene Mandeln, ¼ Pfund durchgesiebter Zucker, abgeriebene Schale einer Citrone oder etwas Muskatblüte. Man lege von dem gemachten Teige einen Boden mit aufstehendem Rande in eine Springform, bestreue das Unterblatt recht dick mit feingestoßenem Zwieback, streiche das Compote darüber und bedecke es mit folgendem Guß: Die Eidotter werden mit Zucker, Mandeln und Citronenschale ¼ Stunde nach B. No. 7 stark gerührt und mit dem steifem Schaum dieser Eier vermischt. Diese Torte wird bei 34 Grad Fahrenheit gebacken. Wenn der Guß gelb geworden ist, so lege man dünne Ruthen über die Form und bedecke sie mit einigen Bogen Papier, damit der Guß nicht dunkler werde.

120. Französische Torte (French Tart). Ein Mürbeteig von 1¼ Pfund feinsten Mehls; ferner ½ Pfund süße geriebene Mandeln, worunter 1 Unze bittere sind, ½ Pfund durchgesiebter Zucker, 4 Eiweiß, 1 Unze feingeschnittene Orangenschale, in Ermangelung eine abgeriebene Citrone. Man lasse den gemachten Teig im Kalten etwas ruhen, teile ihn dann in zwei nicht ganz gleiche Teile, drücke den kleinsten Teil mit der flachen Hand in einer zugerichteten Springform so auseinander, daß ein zwei Finger breiter Rand entsteht. Dann setze man die Mandeln mit dem Zucker in einer Kasserole auf ein schwaches Feuer, lasse sie so lange durchziehen, bis sie nicht mehr an der Hand kleben, und stelle sie zum Abkühlen in eine Schale. Nachher rühre man die Orangenschale und 4 Eiweiß, zu steifem Schaum geschlagen, gut durch, streiche diese Masse gleichmäßig auf

den Teig bis an den Rand, mache aus dem zurückgelassenen Teige mit dem Tortenrädchen schmale Streifen, lege diese wie ein schrägwinkeliges Gitter über den Kuchen und biege den Rand darüber, damit die Enden der übergelegten Streifen nicht zu sehen sind. Man backe den Kuchen bei 34 Grad Fahrenheit. Hat die Macronenmasse eine schöne gelbe Farbe erhalten, so lege man Papier darüber, lasse den Kuchen recht gar werden, lege in jedes Gitter abwechselnd verschiedene eingemachte Früchte oder in eins Früchte und ins andere einen Sahneschaum, wie in der Schweizertorte.

121. Erdbeertorte mit Vanille-Crême (Strawberry Tart). Hierzu ein Blätterteig, reife, reichlich mit Zucker versüßte Erdbeeren, 6 Unzen Zucker, 8 Eier, ein Stückchen mit Zucker feingestoßene Vanille, ½ Eßlöffel Puder oder ½ Stange Agar-Agar zur Crême. Der Blätterteig wird gebacken und die Crême gemacht wie folgt: Man rührt die Sahne mit dem Bindungsmittel und den Eidottern, gibt Zucker, Vanille hinzu und schlägt solches auf mäßigem Feuer bis vor dem Kochen. Dann schnell abgenommen, schlägt man das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern unter die Crême und fährt mit dem Schlagen so lange fort, bis dieselbe nicht mehr heiß ist. Unterdeß werden die Erdbeeren nötigenfalls leicht und behutsam gewaschen, auf einem Haarsieb abgetröpfelt und dick mit Zucker bestreut. Man rührt diese, wenn die Torte zur Tafel gebracht werden soll, unter die Crême und füllt solche bis an den Rand auf die Torte.

122. Erdbeertorte (Strawberry Tart). Man macht einen guten Bisquit von 3 Eiern, ½ Tasse Zucker, ½ Tasse Mehl, 1 Prise Salz. Eigelb und Zucker werden tüchtig gerührt, Mehl lose hindurchgerührt, zuletzt den festgeschlagenen Schnee der Eier. Der Kuchen wird mit gezuckerten frischen Erdbeeren belegt und mit Schlagsahne überdeckt.

123. Ananas-Torte (Pineapple Tart). Man mache einen Bisquit-Teig wie in voriger Nummer, belege ihn nach dem Backen mit Ananas, frischen oder eingemachten, sowie Schlagsahne und bringe die Torte zu Tisch.

124. Aprikosentorte (Apricot Tart). Mache einen feinen Mürbeteig, bedecke den Boden einer Spring-Form damit und backe ihn gar. Man belege ihn dann dünn mit Aprikosen-Marmelade und Macronenstreifen, die man auf folgende Weise zubereitet: ¼ Pfund abgeriebene Mandeln, 1 Eßlöffel Weißbrodkrumen, ¼ Pfund Zucker und 1 Eiweiß, legt es gitterartig über die Marmelade und läßt es nochmals leicht backen.

125. Obstkuchen für 12 Personen (Fruit Tart). 6 Unzen Mehl, 4 Unzen Butter, 2½ Unzen Zucker, 1 Ei und 2 Eßlöffel Rum, in Ermangelung kaltes Wasser. Dies alles wird gemengt, ausgerollt, kreuzweis zusammengeschlagen und nochmals derartig ausgerollt, daß man eine möglichst runde Form erhalte. Dann wird der Teig mit einer Form bedeckt, abgerändert und auf eine vorgerichtete Platte gelegt, mit einem schmalen Rand versehen, die in 4 Teile geschnittenen sauren Aepfel recht nahe zusammen kreisförmig auf den Teig gelegt, reichlich Zucker, Zimmet, Citronenschale und gestoßenes Backwerk darüber gestreut, Stückchen Butter darauf gelegt und schön gebacken. Bei Kirschen oder Zwetschen wird vorher Zwieback über den Teig gestreut.

126. Obsttorte (Fruit Tart). 3 Eier werden gewogen; dann nimmt man drei Eier schwer Butter, Zucker und Mehl. Dieses wird tüchtig zusammengerührt und in eine Springform gethan, dann mit Crackers bestreut und hierauf frisches oder eingemachtes Obst gelegt; zuletzt gießt man folgenden Guß darüber: Guß: Ungefähr 2 Tassen sauren Rahm, 2—3 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 1—3 Eßlöffel Mehl und 3—4 Eßlöffel Zucker.

127. Stachelbeertorte (Gooseberry Tart). Ein beliebiger Teig, Blätter-, Mürbe- oder Sahneteig, letzterer eignet sich besonders zu dieser Torte; ferner: 1½ Pfund von Stiel und Blume gereinigte unreife Stachelbeeren, 1 Pfund geriebener Zucker und etwas Zimmet. Man rolle ⅔ des Teiges zu einem Unterblatt nicht zu dünn aus, weil sonst der Saft der Stachelbeeren dasselbe durchdringt und der Kuchen nicht unverletzt von der Platte genommen werden kann, und bestreue den Boden dick mit feingestoßenem Zwieback. Unterdeß bringe man die Stachelbeeren, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, nicht völlig zum Kochen, wodurch sie sehr viel von ihrer scharfen Säure verlieren, lege sie zum Abtröpfeln auf ein Sieb und dann auf den Kuchen, wobei ein zwei Finger breiter Rand frei bleibe. Sind die Stachelbeeren sehr dick, so bedecken sie den Kuchen nicht, man schneide sie durch und lege die Schnittseite nach unten. Dann bestreue man sie mit dem Zucker und Zimmet, schlage den Rand darüber und backe den Kuchen bei 34 Grad Hitze 1¼ Stunde in einem Backofen. Uebrigens kann derselbe auch in einer Springform, wie Kuchen von frischen Zwetschen, vorzüglich gebacken werden. Auch kann man die Stachelbeeren zu einem steifen Compote einkochen, das Unterblatt von der Hälfte des Teiges ausrollen und das ganz kalt gewordene Compote darüber streichen. Dann werden von dem übrigen Teige schmale Streifen gerädert, diese gitterartig über die Stachelbeeren gelegt, so daß die Enden durch einen Rand, den man darüber legt, bedeckt werden. — Ein übergeschlagener Rand ist bei saftigem Obst einem aufgelegten Rand aus dem Grunde vorzuziehen, weil er das Durchdringen des Saftes verhindert. Von Zucker darf nichts abgezogen werden; manche rechnen sogar auf jedes Pfund Stachelbeeren 1 Pfund Zucker. Ein Versuch, diesen Kuchen auch von reifen Stachelbeeren zu machen, ist sehr gut gelungen und bedarf derselbe weniger Zucker.

128. Weintraubentorte (Grape Tart). Ein Mürbeteig, unreife Weintrauben mit Zucker in gleichem Gewicht. Man mache die Torte nach Gefallen offen oder mit einem Oberblatt und rolle den Teig aus oder drücke ihn, wie es bei Torte von frischen Zwetschen genau beschrieben ist, in eine Springform. Dann bestreue man den Teig ziemlich dick mit gestoßenem Zwieback, lege die Weinbeeren dicht neben einander darauf, bestreue sie dick mit Zucker, stelle den Kuchen so oder mit einem Oberblatt versehen, bei 34 Grad Hitze (siehe B. No. 10) in den Ofen und lasse ihn während 1—1¼ Stunde dunkelgelb backen.

129. Johannisbeertorte (Currant Tart). Ein Sahne- oder Mürbeteig, 1½ Pfund Johannisbeeren, 1 Pfund geriebener Zucker, einige Eßlöffel

geriebener Zwieback. Man rolle den Teig aus, streue reichlich gestoßenen Zwieback darüber, und lege das Obst, mit dem bemerkten Zucker bestreut, darauf. Mit dem Formen des Randes und Backen verfahre man wie bei Stachelbeertorte.

130. Kirschentorte (zu empfehlen) (Cherry Tart). Ein Sahneteig, ein Suppenteller voll saure, ausgesteinte Kirschen, ½—¾ Pfund Zucker, Zimmet, einige Eßlöffel gestoßener Zwieback. Nachdem die Hälfte des Teiges zum Unterblatt ausgerollt und mit Zwieback bestreut, werden die Kirschen mit Zucker und Zimmet vermischt, ohne den ausgelaufenen Saft auf den Kuchen gelegt, von der andern Hälfte des Teiges ein Gitter darüber gemacht und bei 34 Grad Hitze gebacken. Der ausgelaufene Saft wird mit Zucker etwas eingedickt, und wenn der Kuchen zur Tafel gebracht werden soll, theelöffelweise in die schrägen Vierecke gefüllt.

131. Kirschentorte mit Guß (Cherry Tart with Custard). Wird gemacht und gebacken wie die vorhergehende, doch ohne übergelegte Streifen. Dann schlägt man dicke saure Sahne mit dem ausgelaufenen Kirschsaft, im Ganzen etwa ¼ Quart, nebst 4—5 Eidottern, versüßt es mit Zucker und Zimmet, gibt es, wenn der Kuchen beinahe gar ist, über die Kirschen und läßt es vollends gar werden.

132. Kirschenkuchen (Cherry Cake). Man weiche für 3 Cents trockenes Weizenbrod (oder 3 dicke Scheiben Weizenbrod) in halb Milch ein, dann wird ½ Pfund Butter, ¼ Pfund abgezogene Mandeln, ¼ Pfund Zucker, mit 5 Eiern tüchtig gerührt, hierauf drückt man das Weißbrod fest aus, gibt etwas feingeschnittene Citronenschale dazu, wenn alles recht durcheinander ist, wird zuletzt 1 Pfund Kirschen mit Kernen dazugerührt, in eine mit Butter bestrichene Form gethan und gebacken.

133. Citronentorte von Blätterteig (Lemon Tart). Ein Blätterteig von ½ Pfd. Mehl, ferner: 4 frische saftige Citronen, ½ Pfund geriebene Mandeln, ½ Pfund Zucker und 4 Eier. Man schält die Citronen dick ab, kocht die Schale in Wasser weich, zerschneidet sie in Streifchen, kocht 2 gehäufte Eßlöffel Zucker mit 1 Eßlöffel Wein oder auch Wasser zu einem dicken Sirup und kocht die Schale darin so lange, bis sich der Zucker anhängt. Der Saft wird stark aus den Citronen gepreßt, mit den Mandeln, dem Zucker, der kandirten Citronenschale und den Eiern tüchtig gerührt. Dies auf den Blätterteig gestrichen und schnell gebacken.

134. Citronen-Aepfeltorte von Blätter- oder Mürbeteig (Lemon Apple Tart). 12—14 geriebene saure Aepfel, 8 Eidotter, 8 Eßlöffel geschmolzene Butter, 6 Löffel gestoßener Zucker, Saft von 2 Citronen, von einer die abgeriebene Schale. Dies alles wird unter einander gerührt, mit dem Schaum dieser Eier vermischt, auf einen mit Zwieback bestreuten Blätterteig gestrichen und bei 34 Grad Hitze gebacken. Damit die Torte nicht bräunlich werde, lege man zeitig einen Bogen Papier darüber.

135. Apfelsinentorte (Orange Tart). ½ Pfund Zucker, 6 Unzen geriebene Mandeln, 12 Eier, 2½ Unzen Mehl und 2 Eßlöffel Arrak. Hiervon werden, nachdem die Bestandteile wie Mandeltorte gerührt sind, 2

Kuchen gebacken. Dann werden 4 ganze Eier und 4 Eidotter, Saft von 4 Apfelsinen und 1 auf Zucker abgeriebene Apelsine, Saft von 2 Citronen und ¼ Pfund Zucker über Feuer mit einem Schaumbesen geschlagen, bis es dicklich wird. Diese Crême füllt man auf einen der Kuchen, legt den andern als Oberblatt darauf und glaciert die Torte mit Folgendem: Der Saft von 2 Apfelsinen wird mit ¼ Pfund feingestoßenem Zucker und 1 Eßlöffel Wasser ¼ Stunde gerührt und glatt übergestrichen.

136. Aepfeltorte (Apple Tart). Ein Mürbeteig, gute saure, in dünne Scheiben geschnittene Aepfel, ¼ Pfund Zucker, Citronenschale und Zimmet, ¼ Pfund gewaschene und wieder angetrocknete Korinthen. Die Hälfte des Teiges wird ausgerollt, das Bemerkte lagenweise darauf gelegt, mit einem Gitter versehen oder mit einem Oberblatt bedeckt und bei 34 Grad Hitze gebacken.

137. Aepfeltorte von Blätterteig mit Guß (Apple Tart). Man rollt ⅔ des Teiges zu einem Unterblatt und Rand aus, legt in Scheibchen geschnittene Aepfel, mit Zimmet und Zucker bestreut, dick darauf und setzt den Kuchen bei 34 Grad (Fahrenheit) Hitze in den Ofen. Ehe er ganz gar ist, macht man einen Sahneguß nach No. 125, gibt ihn gleichmäßig über das Obst und läßt die Torte vollends gar werden.

138. Aepfelkuchen für den Familientisch (Family Apple Cake). Zum Teig 1¼ Pfund gutes Mehl, ½ Pfund Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 1 Obertasse kaltes Wasser, im übrigen saure Aepfel, ¼ Pfund Zucker, 2 Eßlöffel Anissamen darauf, bedecke sie mit dem Oberblatt und schlage den überstehenden Teig des Unterblattes als Rand darüber, mache in den Kuchen 2 Einschnitte und backe ihn bei 34 Grad Fahrenheit dunkelgelb.

139. Torte von frischen Zwetschen (sehr gut) (Tart of Fresh Prunes). Hierzu ein Teig nach No. 42, ferner: gute reife Zwetschen, geriebener Zucker und Zimmet, gestoßener Zwieback. Die Zwetschen setze man in einem blechernen Sieb so lange in langsam kochendes Wasser, bis die Haut mit einem Messer leicht abgezogen werden kann (läßt man sie zu weich werden, so wird das Abziehen erschwert). Nachdem nun die Haut entfernt ist, schneide man die Steine heraus und lege die Zwetschen in eine Schale. Dann wird der Teig gemacht. Derselbe kann, ohne ihn vor dem Ausrollen ruhen zu lassen, sogleich in einer zugerichteten Springform auseinandergedrückt werden. Zu diesem Zweck lege man ihn stückweise in die Form und drücke ihn mit der flachen, mit Mehl bestäubten Hand gleichmäßig, jedoch seitwärts dicker, auseinander, so, daß ein zwei Finger breiter Rand von gleichmäßiger Höhe entsteht, wobei jede durchsichtige Stelle mit Teig zu verdichten ist. Den aufstehenden Rand lege man mit zwei Fingern in spitze Zacken und biege diese schräglaufend nach einer Richtung hin. Darnach bestreue man den Teig reichlich mit gestoßenem Zwieback, drehe jede Zwetsche, eben zugedrückt, in geriebenem Zucker und lege sie, am Rande anfangend, ganz dicht und kreisförmig bis zur Mitte hin, streue etwas Zimmet darüber und lasse den Kuchen bei 34 Grad Fahrenheit (siehe B. No. 10) 1¼ Stunde dunkelgelb backen. Der aus den Zwetschen gelaufene Saft

werde auf einem Suppenteller mit etwas Zucker auf einer heißen Platte ein wenig eingedickt, und erst, wenn der Kuchen zur Tafel gebracht wird, über die Zwetschen verteilt. — Der bemerkte Teig ist zu einer großen Torte hinreichend. Durch das Umdrehen der Zwetschen in Zucker erhalten diese die gewünschte Süße. Warm ist dieser Kuchen am wohlschmeckendsten, jedoch kann derselbe einige Tage vorher gebacken und vor dem Gebrauch ¼ Stunde in einen heißen Ofen gesetzt werden. In Zeiten, wo die Zwetschen fehlen, kann der Kuchen nach dem Backen mit Mus von Zwetschen ohne Schale bestrichen und dann ¼ Stunde in den Ofen gestellt werden.

140. Torte von getrockneten Zwetschen (empfehlenswerth) (Prune Tart). Man nehme den Teig und lege nach No. 126 ein Gitter über das Obst, oder man verfahre nach vorgehender Angabe; ferner gehören dazu 1 Pfund Katharinenpflaumen oder gute Zwetschen, ½ Flasche Weißwein, gut 6 Unzen Zucker, ¼ Pfund Korinthen, 1 Citrone und gestoßener Zwieback. Die Pflaumen werden in heißem Wasser abgewaschen, Zwetschen abgebrüht (siehe Compotes), und in wenig Wasser so lange langsam gekocht, bis sich die Steine herausdrücken lassen. Dann werden solche entfernt, die Pflaumen mit der Brühe, Wein, Zucker, Saft und Schale einer Citrone in einem irdenen Töpfchen, fest zugedeckt, langsam weich gekocht; ¼ Stunde vorher gibt man die reingewaschenen Korinthen hinzu und läßt die Brühe gut einkochen. Völlig kalt geworden, streicht man das Mus auf den mit Zwieback bestreuten Teig, macht ein Gitter darüber und läßt den Kuchen bei mäßiger Hitze 1 Stunde bis 1¼ Stunde backen.

Anmerkungen zu Obsttorten.

Verwertung des Eiweißes zu Obsttorten, Baisers u. s. w. Zum Gelingen von Baisers ist zum Schneiden steifer, möglichst feinschaumiger Eierschaum und ganz trockener, feinster gesiebter Staubzucker notwendig. Dies vorausgesetzt, ist die Bereitung ebenso einfach wie zweckmäßig, auch vom kleinsten Quantum. Für ein Eiweiß-Schnee rechnet man einen gehäuften Eßlöffel voll Zucker (ungefähr eine Unze). Wird Eiweiß-Schnee von mehreren Eiklaren verbraucht, so rührt man so viel Löffel Zucker als Eiklare, immer einen nach dem anderen, in den Schnee und formiert danach mit einem kleinen Schöpfer mittelgroße Kugeln, bestreut diese dicht mit Zucker und läßt sie auf einem mit Wachs gefetteten Blech im Rohr bei schwachem Feuer fest werden.

Schlagrahm zu Obsttorten. Während der Sommerzeit ist es viel schwieriger, guten süßen Schlagrahm zu erhalten, als im Winter, weil so vieles die Milch ungünstig beeinflußt und doch möchte man gerade jetzt ihn vielfach anwenden. Je dicker und gelber der Rahm ist und je frischer er schmeckt, um so besser läßt er sich schwingen. Man schlägt ihn in einer nicht zu tiefen Schüssel an einem kalten Ort, im Sommer im Keller oder auf Eis, indem man den Schneebesen stets nach einer Richtung durch die Masse führt. Sobald der Rahm „steht", d. h. seine Form behält, hört man mit dem Schlagen auf, sonst kann man ihn zu Butter schlagen. Zusatz von Zucker und gestoßener Vanille macht man, nachdem der Rahm steif

ist. Ist dagegen der Rahm dünnflüssig und weißlich, so ist er mit Milch gemischt, und um ihn von dieser zu trennen, gießt man den Rahm in ein hohes Glas und läßt ihn einige Stunden ruhig stehen; nach dieser Zeit gießt man den Rahm, soweit er gelb ist, vorsichtig ab und probiert, ihn zu schlagen. Sobald eine Portion schaumig wird, läßt man den Rahm ruhen, bis sich das Schaumige oben aufgesetzt, dann nimmt man es mit einem Sieblöffel oben weg und läßt alles Dünne ablaufen. So setzt man das Schlagen fort. Manchmal hilft etwas Zusatz von Gummiarabicum, eine Messerspitze voll auf 1 Pint. Oft aber ist alle Mühe umsonst und man quäle und ärgere sich nicht; wenn der Rahm nach 15 Minuten nicht dick ist, stelle man ihn zurück; er ist dann nicht zu gebrauchen und man kann ihn sonstwie in der Küche verwenden.

141. Käsetorte (Cheese Tart). Man nehme ein Ei groß Butter, lasse sie vergehen und rühre 1 Löffel Mehl und so viel kochende Milch hinzu, daß es einen dicklichen Brei bildet. Wenn er erkaltet, rühre etwa 2 Tassen Schmierkäse hinzu, 4 Eier, Zucker, gestoßene Mandeln und etwas Citronenschale. Auf Mürbeteig gebacken.

142. Echte Nienburger Biscuit (Nienburg Biscuit, Sponge Cake). ½ Pfund durchgesiebte Weizen- oder Kornstärke, 1 Pfund Zucker, auf welchen 1 Citrone abgerieben und der, nachdem das Gelbe davon abgeschabt, fein gestoßen und durchgesiebt ist, 10 ganz frische Eiweiß, 20 Eidotter, Saft 1 guten Citrone, 1 knapper Theelöffel Backpulver. Stärke und Zucker werden ½—1 Stunde vor dem Anrühren zum völligen Trocknen und Warmwerden in den Backofen gestellt. Man schlägt zuerst das Eiweiß zu so festem Schaum, daß er sich schneiden läßt, doch darf er alsdann nicht länger gepeitscht werden, weil er sonst körnig wird. Darnach schlägt man mit dem Schaumbesen Eidotter, Saft und Citronenzucker hinein, sowie auch nach und nach den Zucker, und schlägt fortwährend recht stark, und zwar wenigstens ¼ Stunde lang. Dann wird die Masse auf stark kochendes Wasser oder auf einige Kohlen gesetzt, während ununterbrochen so lange geschlagen werden muß, bis sie milchwarm geworden, wo dann erst der Puder mit dem Backpulver vermischt hineingestreut und so schnell als möglich in die Masse geschlagen wird. Ist dies geschehen, so darf die Masse keine Minute stehen, sondern muß sogleich in einer gut ausgestrichenen und bestreuten Form in den Ofen, welcher von unten und oben eine gute Mittelhitze haben muß. Der Biscuit wird wie Sandkuchen stark 1 Stunde gebacken. Um das zu frühe Gelbwerden desselben zu verhüten, was bei Kuchen ohne Butter so leicht erfolgt, bedecke man ihn in der ersten halben Stunde mit einem Bogen Papier derartig, daß solches beim Aufgehen des Kuchens denselben nicht berührt.

143. Schnell zu machender Biscuit (Quickly made Sponge Cake). 15 frische Eier, 1 Citrone, ½ Pfund durchgesiebter Zucker, ½ Pfund Kornstärke, 1 Theelöffel Backpulver. Man schlägt 13 Eiweiß zu einem möglichst festen Schaum, rührt 15 Eidotter mit der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone leicht unter einander und läßt dies langsam in den Schaum fließen, indem man denselben mit einem Schaumbesen fortwährend

stark schlägt. Dann streut man den durchgesiebten Zucker hinein, ferner den Puder und schlägt nun nicht länger, als bis sich dieser mit der Masse vereinigt hat. Das Backpulver ist auch hier zu empfehlen, doch nicht gerade notwendig. Das Weitere wie vorstehend.

144. Guter böhmischer Semmelbiscuit (Bohemian Sponge Cake). Auf jedes Ei nimmt man ½ Unze Zucker und ½ Unze zwei Tage altes geriebenes und durchgesiebtes Weißbrod, knapp gewogen. Die Eidotter werden mit dem Zucker, Saft und Schale einer Citrone und Zimmet mit einem Schaumbesen ¼ Stunde stark geschlagen, dann das Weißbrod hineingestreut und sogleich der steife Schaum der Eier leicht darunter gemischt. Dies in einer wohl zugerichteten Form 1 Stunde gebacken. Ist das Weißbrod älter, so muß man etwas weniger nehmen. Für 6 Personen sind 8 Eier hinreichend.

145. Biscuit (Sponge Cake). 1 Dutzend Eier, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, Citronen. Zucker und Eier werden zusammengeschlagen und dabei auf den Ofen gestellt, bis sie lauwarm sind. Nachdem dies vom Feuer genommen ist, wird das Mehl nebst etwas geriebener Citronenschale dazu gegeben, worauf man den Kuchen in einem mäßig warmen Ofen gar backen läßt.

146. Rahm-Biscuit (Cream Sponge Cake). Man schlage 2 Eier in eine Tasse und fülle diese mit süßer Sahne bis an den Rand; dann nimmt man 1 Tasse weißen Zucker und eine kleine Prise Salz, thut es in eine Schüssel, rührt 2 Tassen Mehl hinzu, worunter 2 Theelöffel Backpulver gemischt sind, und 1 Theelöffel Citronen-Essenz, thut dies Alles in ein viereckiges Blech und bäckt es 15 Minuten. Einfach und gut.

147. Biscuit (Sponge Cake). 9 Eier und soviel Zucker, wie 8 Eier wiegen, so viel Mehl, wie 6 Eier wiegen, Zucker und die Eidotter werden gut nach einer Seite gerührt, dann abwechselnd das Mehl und der Schnee von den 9 Eiern. Muskatnuß oder Citrone nach Geschmack. 1 Stunde backen.

148. Desgleichen. 5 Eier werden tüchtig geschlagen, 2 Tassen Zucker, nach und nach dazu gethan, 1 Tasse kaltes Wasser, 3 Tassen (nicht gehäuft) Mehl, 2 Löffel Backpulver, ins Mehl gemischt, und schnell backen lassen.

149. Kenziger aufgerollter Kuchen (Kenziger Rolled Cake). ½ Pfund gut durchgesiebter Zucker, 6½ Unzen feines, durchgesiebtes Mehl, 15 Eier, Gelée oder Confitüren. Der Zucker wird mit den Eidottern ½ Stunde stark gerührt, dann das Mehl und der feste Schaum der Eier durchgemischt. Hiervon werden 2 länglich viereckige Kuchen auf einer Platte 20—30 Minuten bei 36½ Grad Hitze (Fahrenheit) gebacken. Einer derselben wird mit eingemachtem Mus jeder Art oder Gelée bestrichen, der andere darauf gelegt und das Ganze wie eine Papierrolle aufgerollt. — Dieser Kuchen ist von angenehmem Geschmack, hält sich lange und kann immer wieder als ein ganzer zur Tafel gebracht werden, indem man von

demselben fingerdicke Scheiben abschneidet, die man in passende Stücke zertheilt. In Ermangelung der Confitüren paßt auch zum Bestreichen ganz vorzüglich das Citronenmus in der Brauttorte (No. 115).

150. Spanish Bun. 1 Pint Zucker, 1 Tasse Butter, 4 Eier, das Weiße zu steifem Schnee geschlagen, 1 Tasse Milch, ½ Tasse feingeschnittene Mandeln, 2 Eßlöffel gestoßenen Zimmet, 2 Eßlöffel gestoßene Nelken, 1 Pint Mehl und 2 Theelöffel Backpulver. Dies wird in mäßig heißem Ofen ¾ Stunde gebacken.

151. Fruchtkuchen (Fruit Cake). 12 Eier, 1 Pfund brauner Zucker, 1 Pfund Butter, 1½ Pfund Mehl, 4 Pfund Sultana-Rosinen, 3 Pfund kleine Rosinen, ½ Pfund Feigen, 1 Pfund Citronat, 2 Pfund Mandeln, 1 Orange, fein geschnitten, 1 Theelöffel Soda, ¼ Pint Brandy, ¼ Pint Wein, ¼ Pint Rosenwasser, 6 Eßlöffel Molasses, Nelken, Muskatblüte und Muskatnuß. Butter und Zucker tüchtig gerührt, dann Gewürz, Molasses und das Soda hinein gethan, damit es gut aufgehe, dann das Eigelb und zuletzt die Frucht.

152. Fruchtkuchen (Fruit Cake). 1 Pfund Mehl, 1 Pfund brauner Zucker, ¾ Pfund Butter, 3 Pfund Rosinen ohne Kerne, 1 Pfund Korinthen, 1 Pfund Citronat, ¼ Pfund süße Mandeln geschält und mit etwas Rosenwasser gestoßen, 1 Muskatnuß, 1 Weinglas guter Brandy, 10 Eier. Butter und Zucker werden tüchtig zusammen gerührt, dann das Weiße von den Eiern und 8 Eigelb, jedes allein, geschlagen und hineingerührt, hierauf Mehl und Gewürz und zuletzt die Frucht. 2 Stunden langsam backen. — Dieser Kuchen hält sich 2 Jahre.

153. Fruchtkuchen (Fruit Cake). 12 Eier, 1 Pfund Butter, 1 Pfund brauner Zucker, 1 Pfund Rosinen, 1 Pfund Korinthen, ½ Pfund Citronat, 1 Eßlöffel Zimmet, 1 Theelöffel Nelken, 1 Muskatnuß, 1 Tasse süße Milch, ¼ Pint Brandy, 3 Theelöffel Backpulver. Butter und Zucker rühre man zusammen, die Eigelb dazu, dann Gewürz und die übrigen Sachen, zuletzt das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß. 2 Stunden langsam backen.

154. Gewürzkuchen (Spice Cake). 9 Eigelb mit ¾ Pfund Zucker tüchtig verrührt, dazu 2 Täfelchen Chokolade, eine Messerspitze Pfeffer, ½ geriebene Muskatnuß, etwas Zimmet und Nelken, ⅝ Pfund Mehl. Das Eiweiß obiger Eier wird zu Schnee geschlagen, dem Ganzen zugegeben und in guter Hitze gebacken.

155. Gewürzkuchen (Spice Cake). 1 Tasse Butter, 1 kleine Tasse süße Milch, 5 Tassen Mehl, 1 Theelöffel Backpulver, 3 Tassen Zucker, 3 Theelöffel Zimmet, 1 geriebene Muskatnuß, 3 Nelken, 3 Eßlöffel geriebene Chokolade, 6 Eier, (Kardamom ist gut darin), 1 Pfund Mandeln oder andere geriebene Nüsse.

156. Gewürzkuchen (Spice Cake). Dieser wird gemacht und gebacken wie Sandkuchen, jedoch rührt man mit den Eidottern zugleich folgende Gewürze zu der Butter: 1 Messerspitze feingestoßene Nelken,

halb so viel Kardamom, die abgeriebene Schale einer Citrone. Auch kann man nach Belieben stark ½ Unze gehackte Succade und stark ½ Unze confitürte Pomeranzenschale hinzufügen. Ein knapper Theelöffel Backpulver. Zuletzt der Eiweißschaum.

157. Fruchtkuchen (Molasses Fruit Cake). 1 Tasse Butter und 1 Tasse brauner Zucker werden gut zusammen verrührt und dann werden 2 Tassen Sirup, 1 Tasse Milch mit einem Theelöffel Soda darin aufgelöst, dazugegeben, nebst 1 Theelöffel Ingwer, 1 Theelöffel Zimmet, 1 Theelöffel Nelken und ein wenig geriebene Muskatnuß. Darauf werden 4 Eier gut geschlagen und mit 5 Tassen gesiebtes Mehl zu dem Andern gerührt; vielleicht ist noch etwas mehr Mehl nötig, um den Teig steif zu machen. 1 Tasse Rosinen und 1 Tasse Korinthen werden mit etwas Mehl gemischt, und zuletzt hinzugethan, auch noch ¼ Tasse Rum oder Arrak. Eine Stunde in mäßig warmem Ofen zu backen.

158. Fruchtkuchen (Fruit Cake). 1 Pfund weißer Zucker, ½ Pfund brauner Zucker, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 3 Pfund Rosinen, 1½ Pfund Korinthen, 1½ Pfund Feigen (feingeschnitten), 1 Pfund Citronat (ebenfalls feingeschnitten), 1 Tasse Sirup, 1 Tasse Gelée, 1 Tasse Wallnüsse, 2 Theelöffel Zimmet, 1 Theelöffel Nelken, ⅔ Theelöffel Backsoda, 1 Dutzend Eier, das Weiße zu steifem Schnee geschlagen, die abgeriebene Rinde einer Citrone. Dies wird 1 Stunde oder 1½ Stunde gebacken.

159. Englischer Plumkuchen (English Plum Cake). 1 Pfund gute Schmelzbutter oder frische Butter, welche langsam geschmolzen, abgeklärt und wieder dick geworden ist, 1 Pfund geriebener oder fein durchgesiebter Zucker, 1 Pfund gute Kornstärke, 1 Pfund gut gewaschene und wieder angetrocknete Korinthen, 12 Eier, stark 2 Unzen feingeschnittene Succade, ¼ Unze Zimmet, ⅛ Unze Nelken, beide Gewürze feingestoßen, und 1 Weinglas Madeira oder Arrak. Man reibt die Butter zu Sahne, rührt nach und nach Eidotter, Gewürze, Zucker und Korinthen hinzu und rührt die Masse nach No. 1 ½ Stunde so stark, daß sie Blasen wirft. Dann zieht man das zu einem festen Schaum geschlagene Eiweiß leicht durch, rührt nachdem die Stärke hinzu, sowie auch zuletzt den Madeira, setzt den Kuchen sofort in den Ofen und backt ihn bei einer Mittelhitze 1½ Stunden. — Da man mitunter Stärke von säuerlichem Geschmack findet, so ist es notwendig, sie vorher zu versuchen.

160. Noch ein guter Plumkuchen (An other Way). 1 Pfund Schmelzbutter, 8 Eier, 1 Pfund Zucker, 1 Muskatnuß, 1 Pfund Korinthen, 1 Pfund Kornstärke, ein Weinglas Arrak oder Rum, nach vorhergehender Weise angerührt und gebacken.

161. Engelskuchen (Angels Food). 11 Eiweiß, 1 knappe Tasse gesiebtes Mehl, 1 knappe Tasse Zucker, 1 Theelöffel Cream of Tartar. Mehl, Zucker und Cream of Tartar werden etwa 7—8 Mal gehörig gesiebt, das geschlagene Eiweiß schnell hindurchgezogen und Vanille hinzugethan. 40 Minuten in ziemlich heißem Ofen backen.

162. Gelbe Engelsspeise (Yellow Angel Food). 12 Unzen Zucker (granulated), 5 Unzen Mehl, 1 Theelöffel Cream of Tartar, das Weiße von 11 Eiern und die Dotter von 6, Vanille. Der Zucker und das Mehl werden mehrere Male separat durchgesiebt, der Zucker und das Eigelb werden leicht schäumig zusammen verrührt, dann wird das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß dazu gegeben, zuletzt das Mehl nebst Cream of Tartar und Vanille. ¾ Stunden in mäßig heißem Ofen zu backen.

163. Englischer Kuchen (English Cake). ½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Korinthen, 6 Eier, 1 Theelöffel Backpulver. Die Butter wird mit dem Zucker tüchtig verrührt, dann thut man die Eidotter langsam hinzu, dann das Eiweiß, welches man zu steifem Schnee geschlagen hat; hierauf das Mehl mit dem Backpulver vermischt und zuletzt die Korinthen. Man thut den Teig in eine runde, ziemlich hohe Form und backt ihn sehr langsam.

164. Weißer Kuchen (White Cake). 1 Tasse Zucker, ½ Tasse Butter, 5 Eiweiß zu Schnee geschlagen, Schale einer Citrone, 1 Tasse Milch, 2 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Backpulver.

165. Karmeliterkuchen (Carmelite Cake). 9 ganze und das Gelbe von 2 Eiern, ¾ Pfund durchgesiebter Zucker, 1½ Pfund Mandeln mit der Schale, die mit Rosenwasser nicht ganz fein gestoßen sind, 3 Eßlöffel Kirschwasser, die abgeriebene Schale einer Citrone, ½ Unze Zimmet, 1 Muskatnuß. Eier und Eidotter werden schäumig geschlagen, die übrigen Bestandteile nacheinander hinzugefügt. Dann wird die Masse ½ Stunde stark und gleichmäßig gerührt, ½ Pfund feines Mehl daruntergemischt und bei 36½ Grad Fahrenheit gebacken.

166. Stella-Kuchen (Stella Cake). Die Bestandteile dieses Kuchens sind: Das Weiße von 7 und die Dotter von 5 kleinen, frischen Eiern, 1 Tasse Zucker (granulated), ⅔ Tasse Mehl, ½ Löffel Cream of Tartar. Das Mehl wird durchgesiebt. Man schlägt die Eidotter tüchtig durch und, nachdem man den Schläger gut abgewaschen hat, gebraucht man ihn auch, um Schaum von dem Eiweiß zu machen. Zu diesem Schaum gibt man, ehe er ganz steif ist, den Cream of Tartar und schlägt dann noch eine Weile länger. Zuerst rührt man nun den Zucker mit leichter Hand an den Schaum, dann das Eigelb und zuletzt das Mehl, worauf der Kuchen bei mäßiger Ofenhitze gar gebacken wird.

167. Goldkuchen (Gold Cake). 1½ Tasse (Powder-) Zucker, ½ Tasse Butter, ¾ Tasse süße Sahne oder Milch, 2½—3 Tassen Mehl, 6 Eigelb, 2 Theelöffel Backpulver mit dem Mehl vermischt.

168. Goldkuchen (Gold Cake). 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 8 Eigelb, 4 Tassen Mehl, 1 Tasse Milch, 1 Löffel Soda in der Milch aufgelöst, 2 Theelöffel Cream of Tartar mit dem Mehl vermischt, etwas Muskatnuß. 1 Stunde backen.

169. Silberkuchen (Silver Cake). 1½ Tasse (Powder-) Zucker, ½ Tasse Butter, 3 Tassen Mehl, ½ Tasse süße Sahne oder Milch, das Weiße von 6 Eiern zu Schaum geschlagen und 1½ Löffel Backpulver. 1 Stunde backen.

170. Weißer Kuchen (White Cake). 2 Tassen Zucker, ½ Tasse Butter, 1 Tasse Milch, 3 Tassen Mehl, knapp 3 Theelöffel Backpulver, mit dem Mehl gut vermengt, das Weiße von 4 Eiern. Butter und Zucker werden zu Rahm gerührt, dann Milch und Mehl abwechselnd hineingerührt, zuletzt rühre man das zu Schaum geschlagene Weiße leicht durch die Masse. 1 Stunde langsam backen. In der letzten halben Stunde kann man die Hitze etwas stärker machen.

171. Weißer Kuchen (White Cake). 2 Tassen weißer Zucker, 1 Tasse süße Sahne, 1 Eßlöffel Butter, 2 Tassen Mehl, das Weiße von 5 Eiern, 1 Theelöffel Cream of Tartar, ½ Theelöffel Soda oder 2 gute Theelöffel Backpulver, etwas abgeriebene Citronenschale.

172. Weißer Kuchen (White Cake). 1 Tasse Zucker, ½ Tasse Butter, 1 Tasse Milch, 2 Eiweiß, 1 Theelöffel Cream of Tartar, ½ Theelöffel Soda oder 2 Theelöffel Backpulver, 2½ Tassen Mehl. Anfangs bei schwachem Feuer backen, 1 Stunde.

173. Schneekuchen (Snow Cake). ¾ Tassen Butter, knapp 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Tasse Kornstärke, 2 Tassen Mehl, 1½ Theelöffel Backpulver. Mehl, Kornstärke und Pulver werden zusammen vermischt, Butter und Zucker zusammengerührt, dann Milch und Mehl hinzugerührt, zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße von 7 Eiern, abgeriebene Citronenschale oder nach Belieben Vanille oder Muskatnuß; 1 Stunde langsam backen.

174. Feiner Kuchen (Delicate Cake). 1½ Tasse (Powder-) Zucker, ½ Tasse Butter, 1½ Tasse Mehl, ½ Tasse Kornstärke mit dem Mehl vermischt, ½ Tasse Milch, das Weiße von 6 Eiern zu Schnee geschlagen, 1 knapper Theelöffel Cream of Tartar, ½ Theelöffel Soda oder 2 Theelöffel Backpulver mit dem Mehl vermischt; etwas Mandel- oder Vanille-Extrakt. Bei schwacher Hitze 1 Stunde backen.

175. Feiner Kuchen (Delicate Cake). 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse süße Milch, 3 Tassen Mehl, 1 Theelöffel Cream of Tartar, ½ Theelöffel Soda oder 2 Theelöffel Backpulver.

176. Weißer Pfund-Kuchen (White Pound-Cake). 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter, das Weiße von 16 Eiern zu steifem Schaum geschlagen, etwas Bitter-Mandel-Extrakt oder nach Belieben auch Citronenschale. Butter und Zucker werden tüchtig gerührt und Mehl und Eiweiß abwechselnd langsam darunter gerührt. 1 Stunde backen.

177. Crême-Kuchen (Cream Cake). 4 Eier, 3 Tassen Mehl, 1½ Tassen Zucker, 3 Theelöffel Backpulver. Mehl, Zucker und Backpulver werden zusammen gemischt, mit einer Tasse guter Sahne und den 4 Eiern zu einem glatten Teig gerührt und etwas Citrone oder Vanille hinein gethan. 20 Minuten backen lassen.

178. Kornstärke-Kuchen (Cornstarch Cake). 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Milch, ⅔ Tassen Kornstärke, den Rest Mehl, 2 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Backpulver, das zu steifem Schaum geschlagene Weiße von 7 Eiern, etwas Citronenschale. Butter und Zucker werden zu Sahne gerührt, dann Mehl, Milch und Kornstärke abwechselnd hinzugerührt, zuletzt das Eiweiß. 1 Stunde backen.

179. Gleich-Schwer (Equal Weight). ½ Pfund Butter, leicht gerührt, ½ Pfund Zucker, ½ Citronenschale, 4—5 Eier tüchtig geschlagen, ½ Pfund Mehl, in Gelée-Formen gebacken.

180. Tassenkuchen (Cup Cake). 2 Tassen Zucker, 1 gestrichene Tasse Butter; Butter und Zucker werden tüchtig mit den Händen bearbeitet, dazu 4 Eier, tüchtig geschlagen, dann 1 gestrichener Theelöffel Soda, die Spitze vom Löffel freigelassen, 1 Theelöffel Cream of Tartar; dieses in eine Tasse gethan und voll Milch gegossen, man kann auch 2 gute Theelöffel Backpulver nehmen, dasselbe mit dem Mehl vermengt, dann abwechselnd Milch und Mehl, im ganzen 3 Tassen, etwas Citrone oder Muskatnuß. 1 Stunde backen. Anfangs darf der Ofen nicht zu heiß sein.

181. Tassenkuchen (Cup Cake). Man nehme dazu 6 große oder 7 kleine Eier, 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Milch, 4 Tassen Mehl, 3 Theelöffel Backpulver. Butter und Zucker zu Sahne rühren, ein Ei nach dem andern tüchtig hinzu-, Milch und Mehl abwechselnd hineingerührt und das Backpulver ins Mehl gemischt. 1 Stunde backen. Anfangs darf der Ofen nicht zu heiß sein. Dies gibt 2 Kuchen.

182. Tassenkuchen (Cup Cake). 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 3 Tassen Mehl, 4 Eier, geriebene Schale und Saft ½ Citrone, ½ Tasse Milch, 2 Theelöffel Backpulver. Eine Stunde zu backen.

183. Tassenkuchen (Cup Cake). 4 Eier, 1 Tasse (6 Unzen) Butter, 2 Tassen geriebener Zucker, 3 Tassen Mehl, 1 Tasse Milch, worin 1 Theelöffel Hirschhornsalz aufgelöst, oder 3 Theelöffel Backpulver ins Mehl gethan, 3 Tassen Rosinen und Korinthen, 6 Stück feingestoßene Nelken und die abgeriebene Schale einer Zitrone. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Gewürz und Eier nach und nach hinzugegeben, darnach die Milch und das Mehl und zuletzt die Rosinen und Korinthen. Man läßt den Kuchen bei mäßiger Hitze 2 Stunden backen.

184. Citronenkuchen (Lemon Cake). 3 Tassen Zucker, 1 Tasse Butter, 1 Tasse Milch, 5 Eier, 4 Tassen Mehl. Butter und Zucker werden zu Sahne gerührt, die Eigelb gut gerührt dazugethan, Mehl und Milch abwechselnd hinzu-, Schale und Saft einer guten Citrone gut durch- und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Weiße hinzugerührt, 2 Theelöffel Backpulver ins Mehl gethan und 1 Stunde gebacken.

185. Korinthenkuchen (Cake with Dried Currants). Dazu gehören ½ Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter, 7 Eier, ¼ Pint Milch, 2 Theelöffel Backpulver und 1 Pfund Korinthen. Butter und Zucker

werden tüchtig zusammengerührt, ein Ei nach dem andern, dann Mehl und Milch hinzugerührt, zuletzt die sauber gewaschenen Korinthen. 1 Stunde backen.

186. Cocusnußkuchen (Cocoanut Cake). 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, das Weiße von 12 Eiern, 1 Cocusnuß, ½ Glas Wein, 2 Theelöffel Backpulver oder knapp 1 Theelöffel Soda. Butter und Zucker zu Sahne rühren, dann Mehl und das zu steifem Schaum geschlagene Weiße nebst der fein geriebenen Cocusnuß hinzugerührt und 1 Stunde langsam gebacken.

187. Aniskuchen (Anise Cake). 10 frische Eier, 10 Eier schwer durchgesiebter Zucker, 5 Eier schwer Kornstärke, 1 Theelöffel Backpulver in die Stärke gemischt, oder feines erwärmtes Mehl, beides durchgesiebt, und 1½ Unzen ausgesuchter Anissamen. Der Zucker wird unter starkem Rühren nach und nach zu den Eidottern gefügt und ¼ Stunde lebhaft gerührt. Dann rührt man den Anissamen und die Kornstärke löffelweise hinein. Nachdem die Kuchenmasse im ganzen ½ Stunde stark und gleichmäßig gerührt ist, wird das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß leicht durchgezogen und dieselbe in der zugerichteten Form oder Kuchenpfanne bei mäßiger Hitze, welche anfangs von unten etwas stärker sein kann, ¾ Stunde gebacken. — Dieser Kuchen ist nach dem angegebenen Verhältniß und wenn hierbei die nötige Vorsicht angewandt wird, ganz vorzüglich. Ueberreste können in einer genau zugedeckten Porzellanschüssel lange Zeit aufbewahrt werden. Bei Mangel an Uebung geht man bei nachfolgender Vorschrift aber sicherer.

188. Anisbrod (Anise Bread). Man rühre ½ Pfund Zucker mit 2 Eiern und 4 Eigelb recht schäumig, gebe 6 Unzen Mehl und ½ Theelöffel Backpulver vermischt, darunter, sowie 1 Theelöffel Anis und den Schnee der 4 Eiweiß, fülle die Masse in eine bestrichene Brod- oder Kuchen-Form und backe sie langsam.

189. Clay Cake. Dazu gehören 1 Tasse Butter, 2½ Tassen Zucker, 1 Tasse Milch, 4 Tassen Mehl, das Gelbe von 5 und das Weiße von 7 Eier, 2 Theelöffel Cream of Tartar, 1 Theelöffel Soda oder 3 gute Theelöffel Backpulver mit dem Mehl vermischt. Butter und Zucker werden solange gerührt, bis es wie Sahne aussieht, dann das gut gerührte Eigelb hinzugethan, 1 Löffel Citronen-Extrakt, dann das Mehl, und zuletzt das zu steifem Schaum geschlagene Weiße von 7 Eiern durchgerührt. Diese Masse gibt 2 Kuchen.

190. Marmorirter Kuchen (Marble Cake). Der weiße Teil: 1½ Tasse Zucker, ½ Tasse Butter fein gerührt, ½ Tasse süße Milch, 1 Theelöffel Cream of Tartar, das Weiße von 4 Eiern, 2½ Tassen Mehl. — Der dunkle Teil: 1 Tasse braunen Zucker, ½ Tasse Sirup, ½ Tasse Butter, ½ Tasse saure Milch, 1 gestrichener Theelöffel Soda, 2 Theelöffel Cream of Tartar, 2½ Tassen Mehl, das Gelbe von 4 Eiern, Nelken, Zimmet, Muskatnuß, englisches Gewürz, von jedem ½ Theelöffel voll. Dann abwechselnd von dem weißen und dunkeln Teil in die Form gethan. 1 Stunde backen.

191. Kaffeekuchen (Coffee Cake). 1 Tasse Butter, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Sirup, 1 Tasse starken Kaffee, 5 Tassen Mehl, 1 Pfund Rosinen, 1 Theelöffel Zimmet, 1 Theelöffel Allspice, ½ Muskatnuß, 3 Eier (kann auch mit 1 oder 2 Eiern gemacht werden), 2 Theelöffel Backpulver mit dem Mehl vermischt oder 1 Theelöffel Soda in den Sirup gesiebt. Eine gute Stunde backen.

192. Guter brauner Kuchen oder Kaffeekuchen (Brown Coffee Cake). 1 Tasse Butter, 1 Pfund brauner Zucker, 6 Eier, 1 Pfund Rosinen ohne Kerne, 1 Pfund Korinthen, 2 Theelöffel Zimmet, 1 Theelöffel Nelken, 2 Tassen starker Kaffee, 5 Tassen Mehl, 3 gehäufte Theelöffel Backpulver mit dem Mehl vermengt, ½ Muskatnuß Butter und Zucker werden zusammen-, die Eier eins nach dem andern hinzugerührt, darauf das Gewürz, dann Mehl und Kaffee abwechselnd hinzugerührt, zuletzt die Frucht. 1½—2 Stunden bei schwachem Feuer backen.

193. Kaffeekuchen (Coffee Cake). Hierzu nimmt man 1 Tasse Zucker, ½ Tasse Butter, mischt dies gut und gibt weiter hinzu: 2 tüchtig verschlagene Eier, ½ Tasse ausgekernte und gehackte Rosinen, ½ Tasse Melasse, 1 Theelöffel gemahlenen Zimmet, 1 Theelöffel gestoßene oder gemahlene Muskatblüte (mace) und ½ Theelöffel gemahlene Gewürznelken. In ½ Tasse kalten Kaffee löst man 1 Theelöffel Soda auf, mischt Alles gut und rührt zuletzt langsam 2 Tassen fein gesiebtes Mehl dazu, worauf man es 1 Stunde backen läßt. Dies ist ein Kuchen, der sich lange aufbewahren läßt.

194. Brauner Kuchen (Brown Cake). 1 Tasse brauner Zucker, ½ Tasse Butter, 5 Eigelb, 1 Tasse Sirup, 1 Theelöffel Ingwer, 2 Theelöffel Zimmet, 1 Theelöffel Nelken, 1—2 Theelöffel Backpulver oder 1 Theelöffel Saleratus in Wasser aufgelöst, 2 - 3 Tassen Mehl, 1 Tasse Korinthen, ½ Tasse Rosinen, die abgeriebene Schale einer Citrone.

195. Weiches Ingwer-Brod (Soft Ginger Bread). 1½ Tasse Sirup, ½ Tasse brauner Zucker, ½ Tasse süße Milch, 1 Theelöffel Soda, 1 Theelöffel gestoßener Nelkenpfeffer, ½ Tasse gemahlener Ingwer. Dies wird gut zusammen vermischt (das Soda vorher in etwas Wasser oder Milch aufgelöst), darauf werden noch 3 Tassen Mehl hinein gerührt und die Masse wird in einer flachen Pfanne gebacken.

196. Guter Sirupkuchen (Sirup Cake). 2 Tassen Sirup mit 2 Eiern verrührt, dann 1 Tasse halb Fett und Butter geschmolzen, 4 Tassen ungesiebtes Mehl, 1 Theelöffel Saleratus, 2 Theelöffel Cream of Tartar, dieses in eine halbe Tasse dicke Milch, vor dem Mehl, hineingethan, etwas Ingwer, 10 gestoßene Nelken und 1 Theelöffel Zimmet.

197. Honigkuchen (Honey Cake). 1 Quart Molasses, 2 Ei groß Butter, ¼ Pfund Zucker, 2½—3 Pfund Mehl, 1 Muskatnuß, eine kleine Messerspitze Nelken, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1 gehäufter Theelöffel Zimmet, 1 Theelöffel Ingwer, wenig Kardamom, 1 knappen Theelöffel Pfeffer, 1 Unze Pottasche in lauwarmem Wasser aufgelöst. Molasses, Zucker und Butter werden zum Kochen gebracht und dann in das Mehl gegossen.

198. Honigkuchen (Honey Cake). 5 Pfund Mehl, ½ Gallone Sirup, 1½ Pfund Butter in dem Sirup aufgekocht, ½ Pfund fein geschnittene Mandeln, 1 Stückchen fein geschnittene Citronat, die abgeriebene Schale einer Citrone, 2 Unzen Nelken, 1½ Unzen Saleratus, in kochendem Wasser aufgelöst.

E. Schichtkuchen.

(Layer Cake.)

199. Teig für Schichtkuchen (Batter for Layer Cake). 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Butter, 1 Tasse Milch, 2½ Tasse Mehl, 2 Theelöffel Backpulver, 3 Eier. In Schichten auf Blechteller streichen und in einzelnen Lagen backen. — Oder: 1 Pfund Zucker, 10 Unzen Butter, 6 Eier, 2 Pfund Mehl, 1 Tasse Milch, 1 Theelöffel Backpulver.

200. Schichtkuchen mit Cocosnuß (Cocoanut Cake). 3 Tassen Mehl, ½ Tasse Butter, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, 5 Eier, 2 Theelöffel Backpulver. Butter und Zucker rührt man, bis es weiß ist, dann rührt man ein Ei nach dem andern hinzu, darauf Milch und Mehl abwechselnd. Hiervon backt man 4 Schichten von gleicher Größe in einem gut geheizten Ofen. Dann werden 4 Eiweiß zu Schaum geschlagen und mit 1 Pfund (Powder-) Zucker vermischt; mit diesem werden die 4 Kuchen bestrichen und gut mit Cocusnuß bestreut. Man braucht ½ Pfund präparierte Cocusnuß dazu.

201. Schichtkuchen mit Cocusnuß (Layer Cake with Cocoanut). 2 Tassen Zucker, ⅔ Tassen Butter, das Weiße von 7 Eiern zu Schnee geschlagen, ⅔ Tasse Milch, 2 Tassen Mehl, 1 Tasse Kornstärke, 2 Theelöffel Backpulver. In 4 Schichten gebacken. Der Ofen muß recht heiß sein. Zum Aufstreichen: Das Weiße von 4 Eiern schäumig geschlagen mit etwas Zucker, auf die Kuchen gestrichen und mit Cocusnuß bestreuen und aufeinander legen.

202. Cocusnußkuchen (Cocoanut Cake). ½ Tasse Butter, 2 Tassen Zucker tüchtig verarbeitet, 4 Eigelb dazu, 1 Tasse Milch dazugerührt, 2¾ Tassen Mehl, im Mehl ein guter Theelöffel Backpulver, dann mit Zucker, Wasser, Citronensaft kochen lassen, auf die Schichten streichen, mit Cocusnuß bestreuen, jedesmal Frosting dazwischen, damit es besser zusammenhält.

203. Schichtkuchen mit Custard (Custard Cake). Zum Teig: 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 2½ Tassen Mehl, 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 1 Löffel Backpulver und ½ Tasse Milch. In 4 Schichten zu backen. Zum Bestreichen der Schichten: 1 Tasse Milch bringe man zum Kochen, 2 Eier werden geschlagen und in die Milch gethan, dann 2 Löffel Zucker und etwas Vanille; auf dem Ofen oder auf Dampf dick werden lassen.

204. Geléekuchen (Jelly Cake). 1 Tasse Zucker wird mit 4 Eidottern tüchtig verrührt, dann thut man das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß hinzu und zuletzt eine Tasse Mehl. Der Kuchen wird in einer

länglichen Pfanne in einem heißen Ofen zehn Minuten gebacken. Sobald er aus dem Ofen kommt bestreicht man ihn mit Johannesbeergelée und rollt ihn sofort auf.

205. Josie's Schichtkuchen (Josie's Layer Cake). 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Butter, ½ Tasse Milch, 1½ Tasse Mehl, 2 Theelöffel Backpulver. 1 Prise Zucker wird über 2 Schichten gestreut, und Gelée wird dazwischen gestrichen, dann kommt Chokolade darüber, noch eine Schicht und der ganze Kuchen wird mit Chokolade bestrichen.

206. Schichtkuchen mit Gelée (Layer Cake with Jelly). 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 6 Eier, 1 Tasse Milch, 3 Tassen Mehl, 3 Theelöffel Backpulver mit dem Mehl vermischt. Butter und Zucker werden tüchtig gerührt, ein Ei nach dem andern, dann Mehl und Milch abwechselnd hineingerührt; in Schichten gebacken in einem gut geheizten Ofen. Mit beliebigem Gelée bestrichen.

207. Schichtkuchen mit Orangen (Orange Layer Cake). 1 Tasse Butter, 2 Tassen Zucker zu Sahne gerührt, 2 Tassen Mehl, 1 Tasse Kornstärke, 1 Eßlöffel Backpulver unter das Mehl gemischt, 1 Theelöffel Citronen-Essenz und 1 Theelöffel Vanilla unter das Mehl gemischt und durchgesiebt; die Hälfte von diesem nebst 1 Tasse Milch zu der Butter gerührt, dann das zu Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern, darauf das übrige Mehl. In Schichten gebacken. Zum Bestreichen: Das Weiße von 2 Eiern, schäumig geschlagen, 1 Tasse Puder-Zucker, der Saft und die geriebene Schale von 2 Orangen.

208. Schichtkuchen mit Citronen-Honig (Layer Cake with Lemon Honey). 2 Tassen Zucker, ⅔ Tassen Butter, 1 Tasse Milch, 1 Tasse Kornstärke und 3 Tassen Mehl werden mit 3 Theelöffel Backpulver vermischt; Butter und Zucker zu Sahne gerührt, dann die Milch, darauf das zu steifem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern, dann Mehl und Kornstärke hinzugerührt und in Schichten gebacken. Citronen-Honig zum Bestreichen: ½ Pfund Stückenzucker, 1 Ei und 4 Eigelb, der Saft von 3 und die geriebene Schale von 1 Citrone und 2 Unzen Butter. Man stellt Butter, Zucker und Citronen in einem Topf über schwaches Feuer; wenn es zergangen, rührt man die gut geschlagenen Eier dazu und rührt so lange, bis es so dick wie Honig ist. Mit diesem bestreicht man die Kuchen.

209. Schichtkuchen mit Aepfeln (Layer Cake with Apples). 7 Eier, ½ Tasse Butter, 2 Tassen Zucker, 2 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Backpulver, 2 Eßlöffel Wasser. Butter und Zucker zusammengerührt; die Eier, das Gelbe und Weiße, jedes allein geschlagen, dazu gerührt, sowie Mehl und Wasser. In 4 Schichten in einem heißen Ofen schnell gebacken. Zum Bestreichen der Kuchen: 1 Ei, 1 Tasse Zucker, 3 geriebene saure Aepfel und eine Citrone; dies Alles rührt man über dem Feuer, bis es dick wird; abgekühlt bestreicht man 3 Kuchen damit und legt sie aufeinander.

210. Hickorynut Cake. Hierzu nimmt man 4 Eier, 2 Tassen Zucker, ½ Tasse Rahm oder Butter, 2½ Tassen Mehl, 2 Theelöffel voll Backpulver. Backe in Schichten, und zwischen die Lagen streiche den fol-

genden Guß: 2 Eier, 1 Tasse Zucker, 2 gehäufte Eßlöffel voll Maisstärke, 1 Theetasse voll gehackte Hickory-Nüsse und 1 Pint Milch. Man schlage Eier, Zucker, Maisstärke und Nüsse zusammen und rühre solches in das Pint kochende Milch; lasse es dicklich kochen und wenn kalt geworden, streiche diesen Guß zwischen die gebackenen Lagen.

211. **Erdbeer-Kuchen** (Strawberry Short Cake). 1 Quart Mehl mit 2 gehäuften Theelöffeln Backpulver durchsiebt, etwas Salz, 1 Eßlöffel voll weißen Zucker mischt man gut durcheinander; 3 Eßlöffel voll Butter und genug süße Milch fügt man hinzu, um einen weichen Teig herzustellen. Hiervon rollt man 2 Kuchen von gleicher Größe aus, legt sie aufeinander, nachdem man den unteren mit etwas Butter bestrichen hat. Nachdem sie fertig gebacken und etwas abgekühlt sind, nimmt man sie auseinander, breitet eine Lage Erdbeeren, mit weißem Zucker reichlich bestreut, auf den unteren Kuchen aus und legt nun den oberen wieder darauf. Man bestreut das Ganze mit Zucker und gibt bei Tische süßen Rahm dazu.

212. **Orangen-Füllung für Schichtkuchen** (Orange Filling for Layer Cake). Man kocht 1 Tasse Zucker mit etwa 1 Eßlöffel Wasser und gibt dazu den Saft, die geriebene Schale und das ebenfalls geriebene Innere von 3 Orangen (ohne die Kerne), nebst 2 Theelöffel voll in Wasser aufgelöste Kornstärke. Dies stellt man zurück auf dem Ofen und rührt 3 Eidotter dazu, worauf man es bei beständigem Rühren wieder aufkochen läßt. Zuletzt gibt man das zu Schaum geschlagene Weiße der 3 Eier dazu und rührt das Ganze, bis es abgekühlt ist.

213. **Gelée- oder Chokolade-Schichtkuchen** (Jelly or Chocolate Cake). Hierzu nehme man 4 Eier, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Butter, ½ Tasse Milch, 3 Tassen Mehl, einen Theelöffel voll Backsoda, 2 Theelöffel Crême Tartari oder 2 Theelöffel Backpulver. Backe dies in Formen und streiche Gelée oder Chokolade dazwischen nach folgender Angabe: Nimm ¼ Tasse geriebene bittere Chokolade, ½ Tasse Milch, ½ Tasse Zucker, 1 Theelöffel voll Vanille und 1 gehäuften Theelöffel voll Maisstärke. Thue Chokolade, Zucker und Milch in eine Pfanne und lasse es eben kochen; füge die Maisstärke zu, nehme die Pfanne vom Ofen und gebe dann die Vanille dazu. Wenn kalt, streiche zwischen die Lagen. Man glasiere den obern Teil oder bestreue ihn mit Puderzucker.

214. **Chokolade-Schichtkuchen** (Chocolate Layer Cake). Man nehme 3 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse süße Milch, 2 große Eßlöffel voll Butter, 3 Tassen Mehl, 2 gehäufte Theelöffel Backpulver. Backe die Hälfte des Teiges in 2 Lagen, und zu der übrigen Hälfte füge ½ Tasse geriebene Chokolade. Dann backe es. Wenn gebacken, lege die Lagen abwechselnd hell und dunkel aufeinander und streiche Chokolade-Guß dazwischen.

215. **Karamelkuchen** (Caramel Cake). Dazu nimmt man 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Butter, 1 Tasse Milch, 3½ Tassen Mehl, das Weiße von 7 Eiern, 2 gehäufte Theelöffel voll Backpulver, Vanille nach Geschmack und backe in 3 Lagen. Fülle dazu: 1 Tasse dunkelbraunen Zucker mit

1 Tasse weißen Zucker gemischt, bedecke dies gut mit Wasser und lasse es bis zum Faden kochen; dann füge hinzu: 2 Eßlöffel voll süßen Rahm und 1 gehäuften Theelöffel voll Butter. Schlage nun diese Masse gut an einem kühlen Platze bis kalt genug zum Bestreichen. Füge ½ Theelöffel Vanille hinzu.

216. Feigenkuchen (Fig Cake). Hierzu gehören: das Weiße von 6 Eiern, 2 Tassen Zucker, ¾ Tasse Butter, 1 Tasse Milch, ½ Tasse Maisstärke, 2 Tassen Mehl, 3 Löffel voll Backpulver. Nehme ein Drittel des Teiges und füge hinzu: 1 Theelöffel voll Zimmet, 1 Theelöffel voll Nelken, 1 Dutzend in kleine Stücke geschnittene Feigen. Backe dies in Lagen, zwei weiße und eine schwarze, und bestreiche solche mit folgendem Guß: Das Weiße dreier Eier zu steifem Schnee geschlagen, 2 Theelöffel gestrichen voll gemahlener Zucker, 4 Eßlöffel voll Wasser. Koche Zucker und Wasser zusammen 5 Minuten, dann gieße dieses an das Weiße und schlage bis kalt geworden. Man füge dann noch ½ Pfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln hinzu.

F. Pies.

(Pies.)

Der Teig zu den in Amerika so sehr beliebten Pies wird in einfacher Weise hergestellt. Die Hauptsache dabei ist, daß die Bestandteile recht kalt sind und daß sie möglichst schnell verarbeitet werden. Zuerst werden sie nur mit dem Messer von allen Seiten durchgemengt, dann mit den Händen leicht verarbeitet zu einem Teig, der dünn ausgerollt auf Blech-Pieteller gelegt und nach deren Form abgeschnitten wird. Ueber die Fülle legt man meistens einen Deckel desselben Teiges, der am Rande mit dem unteren Stück zusammengedrückt wird, und macht einige Einschnitte oder Stiche mit der Gabel, so daß der Dampf entweichen kann.

217. Pie-Teig mit Backpulver (Pie Crust with Baking Powder). 1 Quart Mehl ist hinreichend für 4 große Pies; dies wird mit einem großen Theelöffel voll Backpulver durchgesiebt, dann mit ¼ Pfund Butter oder Schmalz durchgerieben, dann gibt man 1 kleine Tasse kaltes, am besten Eiswasser dazu, formt es rasch mit den Händen zu Teig und rollt diesen sogleich aus zum Backen auf Pietellern von Blech.

218. Pie-Teig (Pie Crust). Reichlich 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ½ Pfund Fett. Man arbeite Butter und Fett mit einem Messer durch das Mehl, welches gesiebt sein muß, und gieße so viel recht kaltes Wasser (am besten Eiswasser) hinzu, daß es sich leicht ausrollen läßt.

219. Pie-Teig einfacher Art (Pie Crust). 1 Tasse Butter, 1 Tasse Fett und zu 1 Pfund Mehl so viel Wasser, daß es ein leichter Teig wird. Oder: 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Schmalz, 1 Tasse Wasser, etwas Salz.

220. Frucht-Pastete (Fruit Pie). Zu diesem nehme man eine Blech- oder Steinschüssel, die 2 Quart hält und unten fast so weit wie oben ist. Dann mache man einen guten Pie-Teig; nachdem man ihn dünn ausgerollt, bedecke man den Boden der Schüssel damit, doch nicht am Rande, dann lege man eine Lage fein geschnittene Aepfel, 2 Zoll dick, darauf eine Lage gehackter Rosinen, streue Zucker darüber, lege kleine Stückchen Butter darauf, bestreue ihn mit beliebigem Gewürz, gestoßenen Nelken, Muskatnuß oder Zimmet. Dann kommt wieder eine Schicht Teig und Frucht u. s. w., bis die Schüssel voll ist; jedoch muß Teig den Schluß bilden. 2 Stunden langsam backen. Wenn fertig, stürzt man ihn auf einen Teller, bestreut ihn mit Zucker und Zimmet und gibt ihn warm zur Tafel. Er ist aufgewärmt fast so gut wie frisch gebacken. (Zu dieser Portion gehört 1 Pfund Rosinen, 10—12 große Aepfel und 2 Tassen Zucker).

221. Citronen-Pie (Lemon Pie). 1 Citrone wird abgerieben, der Saft ausgedrückt, das Andere gehackt; ferner nimmt man von 4 Eiern das Gelbe, ein gutes Stück Butter, 3 Eßlöffel Wasser, Zucker nach Belieben; alles dies wird auf den Pie gegossen und damit gebacken, dann der Schnee geschlagen, 2 Eßlöffel Zucker in den Schnee gethan, 1 Theelöffel Cream of Tartar, das auf den fertigen Pie gestrichen wird. Hierauf muß man ihn noch einmal in den Ofen schieben und gelb werden lassen.

222. Citronen-Pie (Lemon Pie). Die abgeriebene Schale und der Saft von 2 Citronen wird mit 2 Tassen Zucker und 5 Eidottern tüchtig verschlagen. Man gibt nun in einen Kochtopf, der ein Quart hält, 3 Eßlöffel Maisstärke, die in etwas kaltem Wasser aufgelöst wurden, gießt dazu so viel kochendes Wasser, daß der Topf beinahe gefüllt ist; dies wird zu der Mischung von Zucker und Eiern gerührt und auf Pieteig gebacken. Das geschlagene Eiweiß, mit 5 Eßlöffeln Zucker versüßt, wird über den Pie gestrichen, wenn er gar ist, und noch einige Minuten gebacken.

223. Citronen-Pie (ausgezeichnet) (Lemon Pie). In eine tiefe Schüssel reibt man die Schalen von 2 Citronen und fügt diesen bei: 1½ Tasse weißen Zucker, 2 gehäufte Eßlöffel ungesiebtes Mehl oder 1 Löffel Maisstärke. Wenn dies gut durcheinander gerührt ist, gibt man 3 gut geschlagene Eigelb dazu, schlägt Alles nochmals gut, dann kommt der Saft der Citronen, 2 Tassen Wasser und 1 wallnußgroßes Stück Butter hinein. Die Schüssel kommt nun in einen Topf mit kochendem Wasser; man rühre die Masse bis sie dick wird und am Löffel kleben bleibt, wie kalter Honig. Wenn fertig gekocht und vollständig erkaltet, wird die Füllung über einen Teigboden ausgebreitet, mit welchem ein blecherner Pieteller ausgelegt wurde, und dies wird gar gebacken. Das zu Schaum geschlagene Weiße von 3 Eiern, versüßt mit 3 Eßlöffeln Zucker, wird dann darüber gestrichen, das Ganze nochmals in den Ofen gesetzt und leicht braun gebacken. Dies gibt einen hohen, großen und ausgezeichneten Pie.

224. Citronen-Pastete (Lemon Pie). Man rührt Schale und Saft einer guten großen Citrone, 1 Tasse Zucker und das Gelbe von 3 Eiern untereinander. Dann kommen dazu 2 Tassen Milch, 1 Eßlöffel Kornstärke,

1 Prise Salz. Man rührt die Kornstärke mit der Milch an und läßt sie zum Kochen kommen, wenn abgekühlt, rührt man es zu dem Uebrigen, gießt es auf den Pie und bäckt ihn, wenn er gebacken ist, schlägt man das Weiße von 3 Eiern zu festem Schnee, thut einen Eßlöffel Zucker hinein, streicht es auf den Pie, stellt ihn noch einige Augenblicke in den Ofen und läßt ihn eben braun werden.

225. Citronen-Pastete (Lemon Pie). 4 Eigelb, 1 große saftige Citrone, ¾ Tasse Zucker, 1 Soda Cracker, fein gerollt, mit 1½ Tasse kochendem Wasser angebrüht, Zucker, Eigelb, abgeriebene Schale und Saft der Citrone hinzugedrückt, auf den Pie gegossen und gebacken. Dann das Weiße der 4 Eier mit 2 Eßlöffel Zucker zu festem Schnee geschlagen, darauf gestrichen und im Ofen eben braun werden lassen.

226. Rhabarber-Pastete (Pieplant Pie). Man zieht die Stengel ab, schneidet sie recht klein, brüht sie einige Minuten mit kochendem Wasser, läßt sie auf einem Durchschlag ablaufen und drückt sie mit den Händen noch etwas aus, dann bestäubt man den dünn ausgerollten und auf einen dazu bestimmten Teller gelegten Teig mit Mehl, legt den kleingeschnittenen Rhabarber darauf, stäubt etwas Mehl darüber, bestreut ihn gut mit Zucker und Zimmet (brauner Zucker ist am besten), legt ein Oberblatt mit einigen Einschnitten versehen darüber, drückt den Rand ringsum mit einer Gabel fest an und backt ihn bei ziemlich starker Hitze gar. Kirschen, Johannisbeer- und Stachelbeer-Pie kann man ebenso machen, doch nicht brühen, und nach Belieben mit Gitter oder Deckel versehen.

227. Aepfel-Pastete (Apple Pie). Gute saure Aepfel werden geschält, gewaschen und in ganz dünne Scheibchen geschnitten, auf den dazu bereiteten Pie gelegt, mit Zucker und Zimmet bestreut, Stückchen Butter darauf gelegt, mit wenig Mehl bestäubt, der Rand mit Wasser angefeuchtet, und, wenn die Aepfel nicht sehr saftig sind, etwas Wasser daran gegossen, etwa 3—4 Eßlöffel voll. Dann rollt man ein Oberblatt davon aus, macht einige Einschnitte hinein und legt es auf den Pie, schneidet ihn ringsum mit einem Messer ab, drückt den Teig mit einer Gabel an, was gleich eine Verzierung bildet, und backt ihn bei guter Hitze gar.

228. Ananas-Pie (Pineapple Pie). Die Bestandteile dieses Pies sind: 1 Tasse Zucker, ¼ Tasse Butter, 1 Tasse süßer Rahm, 5 Eier, eine geriebene Ananas. Butter und Zucker werden schäumig gerührt, die geschlagenen Eidotter werden hinzugegeben, dann Ananas und Rahm, zuletzt das geschlagene Eiweiß. Dies wird auf einer unteren Piekruste leicht gebacken und mit einem Deckel oder Gitter des Teiges versehen.

229. Custard (Eierrahm-Füllung) für Pie (Custard Pie). 3 Eigelb werden schäumig geschlagen, 1 Eßlöffel Mehl wird gut mit 3 Eßlöffel Zucker vermischt, damit das Mehl vollständig zerteilt wird und keine Knoten entstehen. Nun kommt das Mehl zum Eigelb, etwas Salz dazu, 1 Theelöffel Vanilla-Extrakt und ein wenig geriebene Muskatnuß, das steifgeschlagene Eiweiß und zuletzt 1 Pint erhitzte aber ja nicht gekochte Milch, die erst wieder kalt gestellt ward. Die Mischung geschieht allmählich,

dann kommt Alles in ein tiefes Pieblech, mit Blätterteig oder gewöhnlichem Teig ausgelegt, und wird 25—30 Minuten gebacken. Meistenteils wird diese Fülle ohne Mehl gemacht; doch verhütet dieser Löffel Mehl das Molkigwerden oder Brechen beim Schneiden des Gebäcks.

230. Pie von süßen Kartoffeln (Sweet Potato Pie). 1 Pfund weich gedämpfte und durchgeriebene Süßkartoffeln wird mit 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Rahm (Sahne), ½ Tasse Butter, 3 gut verschlagenen Eiern vermischt, mit geriebener Citronenschale oder Muskatnuß gewürzt und auf dünnem Pieteig gebacken.

231. Kürbis-Pie (Pumpkin Pie). Gewöhnlicher Pieteig wird als Boden auf einen Pieteller gelegt, und dann wird eine Masse von gekochtem Kürbis darauf gestrichen, mit folgenden Zuthaten: Zu 3 Tassen voll gut eingekochtem Kürbiß gibt man 1½ Tasse Zucker, ½ Tasse Molasses oder Sirup, 4 Eier, das Gelbe und Weiße separat geschlagen, etwas Salz, 1 Eßlöffel Zimmet, 1 Eßlöffel fein gemahlenen Ingwer. Alles wird gut durcheinander gerührt auf den Teig gegeben und gar gebacken. Obige Masse ist genügend für 3 Pies. — Hubbard Squash, eine feinere Kürbisart, kann ebensowohl in dieser Weise zubereitet werden.

232. Kürbis-Pastete (Squash Pie). Man nimmt dazu 1 Pint Squash, 1 Pint Milch, 3 Eier, ½ Muskatnuß, 1 Theelöffel Zimmet, 1 Theelöffel Vanille oder gestoßenen Ingwer, 2 Tassen Zucker. Dies alles rührt man zu dem weichgekochten Kürbis, die Milch zuletzt, thut es auf den Pie und backt ihn ohne Oberblatt.

233. Cocoanut Pie. Frischgeriebene Cocusnuß, zu einer Tasse Cocusnuß 1½ Tasse süße Milch, das Gelbe von 4 Eiern, ein wenig Salz, Zucker nach Belieben, 1 Eßlöffel geschmolzene Butter; dieses Alles schlägt man 5—6 Minuten, dann wird es auf den Teig gethan und gebacken. Unterdeß schlägt man das Weiße von 4 Eiern zu festem Schaum, thut etwas Zucker darunter, streicht es auf den Pie und stellt ihn noch so lange in den Ofen, bis er braun ist. Nimmt man präparirte Cocusnuß, so muß man sie über Nacht in Milch einweichen.

234. Cocoanut Pie. Dazu gehören 1½ Pint Milch, 6 Eier, 1 Cocusnuß, 3 Tassen Zucker, ½ Tasse Butter. Zucker und Butter verrührt man zusammen, dann thut man die Eier hinzu, darauf Cocusnuß und zuletzt die Milch.

235. Mohn-Pie (Poppyseed Pie). Zwei Hände voll fein gestoßenen Mohn; dieser wird mit etwas Milch, einem Stück Butter, so groß wie eine halbe Wallnuß, eine Hand voll Zucker und ein paar Rosinen dick gekocht. Nachdem die Masse abgekühlt ist, wird sie auf den Pieteig gestrichen, Streifen des Teigs werden darüber gezogen und dann wird das Ganze gebacken.

Bemerkung. Für Mince-Pies und einige andere sind Anweisungen in Abteilung V. (Pasteten) gegeben.

G. Kleines Backwerk.

(Small Cakes and Pastry.)

Vorbericht. Um das kleine Backwerk ohne Bröckelei schnell von der Platte zu lösen, bestreiche man diese, nachdem sie gut abgerieben und erwärmt worden, mit einem Stückchen Wachs oder geschmolzener Butter. Sollte das Gebackene auf der Platte kalt und also fest geworden sein, so bedarf es zum Abnehmen desselben nur des Warmmachens der Platte.

236. Marschallstörtchen (Marshall Tarts). Blätterteig, 2 Eiweiß, ¼ Pfund Zucker, 3 Unzen geriebene Mandeln. Man rollt den Blätterteig einen Strohhalm dick aus, sticht mit einem kleinen Wasserglase Boden aus und legt von folgender Mischung etwas darauf, welches man mit einem Theelöffel ein wenig auseinander streicht. Hierzu das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß, Zucker und Mandeln. Diese Törtchen werden bei 34 Grad Hitze gelb gebacken und frisch gegessen.

237. Fruchttörtchen (Fruit Tarts). Mürbeteig, Ei, beliebige frische Früchte oder Confituren, Zucker und Zimmet. Der Teig wird ganz fein ausgerollt, dann werden mit einem großen Wasserglase Boden davon ausgestochen, aus der Hälfte derselben, um Ränder zu formen, kleinere Boden gemacht, die ersten rund herum, nur nicht die Seiten, mit Ei bestrichen, die Ringe als Ränder darauf gelegt. Dann belegt man sie mit beliebigen Früchten — ausgesteinte Kirschen, Trauben, auch unreife Stachelbeeren können dazu genommen werden, letztere aber müssen vorher eben abgekocht und wieder erkaltet sein —, gibt nach der Art der Früchte den nötigen Zucker und Zimmet darüber und backt sie schnell gar. Nimmt man sehr saftige Früchte, als Johannisbeeren oder Himbeeren, so streue man etwas Zwieback auf den Boden. Bei Anwendung eingemachter Früchte oder Gelée werden die Törtchen ungefüllt gebacken und dann bestrichen. Auch kann der Teig mit einem Ausstecher von der Größe einer Untertasse ausgestochen, zur Hälfte mit Früchten versehen und solche mit der anderen Hälfte bedeckt werden, hierbei wird der Rand angedrückt.

238. Gefüllte Fruchttörtchen in kleinen Formen zu backen (Fruit Tarts in Small Forms). Mürbeteig, Quitten- und Aepfelmus, Citronensaft und Schale, Mandeln, Zucker, Vanille und Eiweiß. Der Mürbeteig wird dünn ausgerollt und werden dann kleine Formen damit ausgelegt. Vorher aber hat man Quitten mit der Schale recht weich gekocht, ebensoviel saure Aepfel gebraten. Von beiden entfernt man das Inwendige oder Kerngehäuse nebst Schale, rührt Zucker, Citronensaft und Schale durch und füllt hiermit die Formen. Unterdeß hat man Eiweiß zu Schaum schlagen lassen, schlägt Zucker und etwas Vanille durch, streicht dies über die Törtchen, bestreut sie mit gröblich gestoßenen Mandeln, die mit Zucker vermischt sind, und backt sie bei ziemlich starker Hitze.

239. Schweizer gefüllte Kröpfli (Swiss Turnovers). Zum Teig: ½ Pfund Mehl, 3 Unzen Butter, 1½ Unzen Zucker, 3 Eßlöffel fran-

zösischer Branntwein, 1 Eßlöffel Wasser, zum Füllen eingemachte Früchte oder Gelée. Nachdem der Teig ausgerollt, werden mit einem großen Wasserglase Boden davon ausgestochen, diese mit eingemachten Früchten oder Gelée gefüllt, einmal zusammengeschlagen, mit Ei bestrichen und schnell im Ofen gebacken.

240. Gefüllte Kuchen (Filled Cake). Blätter- oder Mürbeteig, Zwetschen- oder Apfelmus, Ei, Mandeln und Zucker. Der Teig — man kann auch Abfall von Blätterteig dazu verwenden — wird dünn ausgerollt, Zwetschen- oder gutes, steifes Apfelmus theelöffelweise darauf gelegt, mit ausgerolltem Kuchen bedeckt und mit einem Glase ausgestochen. Man bestreicht diese Kuchen mit Ei, bestreut sie mit gemahlenen Mandeln und Zucker und backt sie bei starker Hitze.

241. Kolatschen von Blätterteigabfall (Small Tarts of Puff Paste). Blätterteig, Ei, Mandeln, Zucker und Zimmet. Abfall von Blätterteig sticht man mit einem kleinen Weinglase aus, bestreicht die Blättchen mit Ei, drückt sie in grob gestoßene oder geschnittene Mandeln, die mit Zucker und Zimmet vermischt sind, und bäckt sie bei starker Hitze gelb.

242. Hefenkolatschen (Small Yeast Tarts). ¼ Pfund ausgewaschene Butter, 5 Eidotter, 1 Unze Zucker, Citronenschale, 1 Tasse dicke saure Sahne, knapp 1 Unze in etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe und ¼ Pfund feines erwärmtes Mehl. Die Butter wird zu Sahne gerieben, das Uebrige nacheinander hinzugerührt, dann setzt man davon wallnußgroße Klöße auf eine Platte, läßt sie gut aufgehen, legt auf jede Kolatsche eine eingemachte Hagebutte, Kirsche oder Rosine, bestreicht sie über und über mit geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und backt sie bei starker Hitze 10 Minuten.

243. Mailänder Schnitten (Milan Slices). ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, gut 6 Unzen Zucker, 2 Eßlöffel dicke saure Sahne oder Franzbranntwein und 1 Ei. Dies wird zum Teig gemacht, ausgerollt, in solche <> Stücke geschnitten, auch nach Belieben mit Ei bestrichen, schnell gebacken, erkaltet ein Stückchen Fruchtgelée darauf gelegt.

244. Speculaci oder Theeletterchen an den Weihnachtsbaum (Speculati). 1 Pfund feines durchgesiebtes Mehl, 1 Pfund durchgesiebter Zucker, ½ Pfund ausgewaschene Butter, 3 Eier, 1 Messerspitze Zimmet, abgeriebene Schale einer halben Citrone und ½ Theelöffel Backpulver mit dem Mehl vermischt. Die Butter wird in Stücken zerpflückt, mit dem Mehl und mit den benannten Teilen vermengt, zum Teig gemacht, welcher über Nacht oder wenigstens einige Stunden zum Ruhen und Erstarren hingelegt werden muß; es schadet demselben gar nicht, wenn man ihn mehrere Tage vorher macht und an einem kalten Orte aufbewahrt. Dann drückt man den Teig auseinander, rollt ihn stark einen Messerrücken dick aus. Nachdem werden aus demselben mit beliebigen Blechformen Figuren ausgestochen, auf einer mit Wachs bestrichenen Platte bei mittelmäßiger

Hitze gelb gebacken. — In Ermangelung der Formen kann man als Aushilfe von feinem Pappendeckel Figuren ausschneiden, solche auf den Teig legen und mit dem Messer ringsumher den Teig abschneiden.

245. Desgleichen (The Same). ¾ Pfund feines Mehl, gut 6 Unzen durchgesiebter Zucker, ¼ Pfund Butter, 1 Ei, 1 Eßlöffel dicke saure Sahne oder Arrak, ½ Theelöffel Zimmet, ½ Theelöffel Backpulver.

246. Haselnuß-Brödchen (Hazelnut Cookies). 8 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und mit 1 Pfund feinem Zucker ¼ Stunde lang schäumig gerührt, etwas Vanille dazugethan. Von dieser Masse thut man 4 Eßlöffel zurück, was als Guß verwandt wird. Dann werden ½ Pfund Mandeln und ½ Pfund Haselnüsse, fein gerieben, dazu gerührt. Da die Masse sehr weich ist, muß man viel Zucker und Mehl auf das Brett thun. Der Teig wird dann fingerdick darauf ausgerollt und werden fingerlange Brödchen daraus geschnitten und bei mäßiger Hitze gebacken. — 1½ Pfund Nüsse mit der Schale zu kaufen.

247. Danziger Kaffeebrod (Weihnachtsgebackenes) (Christmas Bread). 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, beides durchgesiebt, ¼ Pfund Butter, 4 Eier, ½ Theelöffel Backpulver. Der Teig wird nach No. 244 gemacht und ausgerollt, mit Formen ausgestochen oder Figuren daraus geradert und auf einer Platte gelb gebacken.

248. Feine Anisplätze (auch zum Weihnachtsbaum passend) (Anise Seed Cakes). ¾ Pfund halb feines Mehl, halb Puder, ¾ Pfund Zucker, beides durchgesiebt, 12 frische Eier, 2 Eßlöffel ausgesuchter Anissamen. Das Eiweiß wird zu festem Schaum geschlagen, die Eidotter werden zerrührt und langsam zum Schaum gegeben, während man stark schlägt; dann wird der Zucker, welcher mit dem Anissamen vermischt worden, löffelweise hinzu geschlagen, sowie auch nachdem auf gleiche Weise das Mehl. Die Mischung wird theelöffelweise auf eine mit Wachs bestrichene Platte gegeben und bei 36½ Grad Mittelhitze gelb gebacken. — Diese Plätze sind sehr gut, wenn das Eiweiß recht fest geschlagen wird, weshalb beim Aufschlagen der Eier nicht das Geringste von den Dottern zum Weißen kommen darf. Die Hälfte der bemerkten Portion bringt schon eine große Anzahl. Zu diesen und allen folgenden Plätzen ist halb feines Mehl, halb Puder oder Kartoffelmehl besonders zu empfehlen, doch darf beides nicht ungesiebt gebraucht werden, was zum Gerathen des Backwerks eine Hauptbedingung ist. Wird bei Plätzen jeder Art auf 1 Pfund Mehl zuletzt ½ Theelöffel Backpulver durchgemischt, so werden solche lockerer und größer, ohne Nachteil für die Gesundheit.

249. Anisplätze auf andere Art (desgleichen) (Anise Cakes, an other Style). ½ Pfund durchgesiebter Zucker, ½ Pfund zur Hälfte feines Mehl, zur Hälfte Puder oder Kartoffelmehl, gleichfalls durchgesiebt, 4 ganze Eier, 1—2 Eßlöffel ausgesuchter Anissamen. Der Zucker wird mit den ganzen Eiern auf dem Herde mit einem kleinen Schaumbesen so lange geschlagen, bis die Masse warm und dicklich wird, sodann vom Feuer genom-

men und bis zum Abkühlen fortgeschlagen, wo man dann Anissamen und Mehl hinzu rührt. Darauf wird die Platte mit Wachs bestrichen, die Masse theelöffelweise darauf gelegt, sogleich in eine mittelmäßige Hitze gestellt und gelb gebacken. Auch kann man die Masse auf der Platte auseinander streichen und, wenn sie aus dem Ofen kommt, in schrägwinkelige Vierecke schneiden.

250. Anisplätzchen (Anise Wafers). 8 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, werden mit 1 Pfund 2 Unzen Zucker zusammengerührt, bis der Teig weich und schaumig ist. Dann gibt man einen guten Eßlöffel sauber gelesene Anis hinzu und rührt soviel feines Mehl darunter, bis der Teig nicht mehr fließt, wenn man mit dem Theelöffel kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt. Die Häufchen müssen flach werden, aber nicht zusammenfließen, sondern steif bleiben. Ueber Nacht getrocknet, bäckt man sie bei mäßiger Hitze, mehr trocknen als backen.

251. Anisplätzchen (Anise Wafers). 9 Unzen durchgesiebter Zucker, 9 Unzen zur Hälfte Mehl und Kartoffelmehl, 4 ganze Eier, 1—2 Eßlöffel voll ausgesuchter Anis. Der Zucker wird mit den ganzen Eiern auf dem Herde mit einem kleinen Schaumbesen so lange geschlagen, bis die Masse warm und dicklich wird, sodann vom Feuer genommen und bis zum Abkühlen fort geschlagen, wo man dann Anissamen und Mehl hinzurührt. Darauf wird eine Pfanne bestrichen, die Masse theelöffelweise darauf gelegt und sogleich bei mittelmäßiger Hitze gelb gebacken.

252. Gute Pfeffernüsse (Biergläschen) (Peppernuts). Rühre 2 Pfund Zucker mit 8 Eiern ¼ Stunde lang tüchtig, füge 4 Unzen Citronat fein geschnitten, die abgeriebene Schale von 2 Citronen, 2 Hände voll gehackte Mandeln, 1—2 Theelöffel gestoßene Nelken, 1 Muskatnuß und ein bischen weißen Pfeffer hinzu. Knete dieses mit 2 Pfund Mehl zu einem steifen Teig, rolle diesen stark daumenhoch aus, steche die Nüsse aus, setze sie auf ein Blech und lasse sie 24 Stunden stehen. Vor dem Backen lege sie auf die andere Seite, mache von Brandy einen Tupfen darauf und lasse sie mehr von oben als von unten backen.

253. Pfeffernüsse (Peppernuts). 1 Pfund Zucker wird mit 10 Eidottern ¼ Stunde gerührt, 2 geriebene Muskatnüsse, Zimmet nach Belieben und 1 Pfund Mehl dazu gerührt. — Wie Mandelnüsse gebacken.

254. Weiße Pfeffernüsse (sehr empfehlenswerth) (White Peppernuts). 1 Pfund feinstes Mehl, 1 Pfund Zucker, beides durchgesiebt, 4 große Eier, 3 Unzen Citronat, die Schale einer Citrone, 1 Muskatnuß, 1 Eßlöffel Zimmet, 1 kleiner Theelöffel gestoßene Nelken. Eier, Zucker, 1 Theelöffel Backpulver und Gewürz werden gut gerührt, auf einem Backbrett mit dem Mehl stark bearbeitet, kleine Kügelchen davon geformt und auf einem Blech langsam gebacken.

255. Gute braune Pfeffernüsse (Brown Peppernuts). 2½ Pfund Mehl, 1¼ Pfund Sirup, ½ Pfund Zucker, ¼ Pfund Schmalz, ¼ Pfund Butter, beides zusammen geschmolzen, 2 große Eier, 1½ Unze gereinigte,

in etwas Milch oder Wasser aufgelöste Pottasche, ½ Unze Nelken, ½ Unze Kardamom. Nachdem der Sirup wohl geschäumt und etwas abgekühlt ist, wird solcher zu den bemerkten Bestandteilen geschüttet und gut durchgearbeitet. Die Masse wird feiner, wenn sie 8 Tage, viel besser noch wochenlang vorher angerührt wird und an einem warmen Ort steht. Dann werden kleine Bällchen davon aufgerollt, solche auf einer mit Butter bestrichenen Platte bei guter Mittelhitze etwa ¼ Stunde aufmerksam gebacken. Bricht man eine Nuß durch und ist sie inwendig locker und trocken, so sind sie gar. Sie haben einen angenehmen Geschmack und halten sich wohl ein Jahr lang.

256. Springerle (Springerle). 1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Zucker, beides durchgesiebt, 4 große Eier, 1 Wallnuß groß Butter, 2 große Messerspitzen gereinigte Pottasche oder 1 Theelöffel Backpulver, Anissamen. Zucker, Butter, Eier und die in etwas Milch aufgelöste Pottasche werden ¼ Stunde gut gerührt und mit dem Mehl, wovon etwas zurückbleibt, zum Teig gemacht. Derselbe wird auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt, eine Weile verarbeitet, mit dem Rollholz ½ Finger dick ausgerollt, mit etwas Mehl bestäubt und mit eigens dazu bestimmten Formen ausgedrückt. Nachdem man den ausgedrückten Teig auf den Backtisch gestürzt hat, so daß die Figuren oben liegen, werden solche mit dem Backrädchen von einander getrennt und auf ein mit Anis bestreutes Backbrett gelegt, wo sie an einem trocknen Orte über Nacht liegen bleiben. Andern Tages werden Bleche mit geschmolzener Butter bestrichen, die Springerle darauf gelegt und in einem mäßig warmen Ofen weißgelb gebacken.

257. Dicker brauner Kuchen (Syrup Cake). 4 Pfund bester Sirup, 4 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, ¾ Pfund länglich geschnittene Mandeln, 1 Obertasse geschmolzene Butter, gut 2 Unzen gereinigte Pottasche, feingehackte Schale einer Citrone, ½ Unze Muskatnägelchen, ½ Unze Kardamom und ½ Unze Zimmet, dies alles gröblich gestoßen, nach Belieben auch kleingeschnittene Succade. Sirup und Zucker läßt man zusammen eine Weile kochen; abgekühlt, schüttet man Pottasche, Gewürz, Mandeln, Butter hinzu und rührt dann das Mehl hinein. Nachdem der Teig 8 Tage, besser noch wochenlang an einem warmen Ort gestanden hat, knetet man ihn stark auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett, bis er einem steifen Brodteig ähnlich ist. Ausgerollt, bestreicht man die Kuchen mit Eiweiß oder Rosenwasser und bäckt sie bei schwachem Feuer gar.

258. Baseler Lebkuchen (Basle Honey Cake). Stark ½ Quart Honig, welcher wenigstens 1 Jahr alt sein muß, 2¾ Pfund Mehl, 1 Pfund 6 Unzen Zucker, 7 Unzen ungeschälte Mandeln, ebensoviel Pomeranzenschale, desgleichen Citronat und Schale von 2 Citronen, dies alles gröblich geschnitten, 1½ Unzen Zimmet, ¼ Unze Nelken, 2 Theelöffel Muskatblüte, 1 Unze gereinigte Pottasche, 1 Glas Kirschwasser. Honig und Zucker werden aufs Feuer gesetzt, wenn es steigt, die grob geschnittenen Mandeln eine gute Weile darin geröstet, dann vom Feuer genommen, wird das sämmtliche Gewürz hinzugefügt, und, etwas abgekühlt, die Pottasche durchgerührt. Nachdem kommt das Kirschwasser und zuletzt das Mehl hinzu.

Man rollt den Teig, so lange er noch warm ist, 2 Messerrücken dick aus, schneidet ihn in länglich viereckige Stücke, legt sie dicht zusammen auf ein mit Mehl bestäubtes Blech und läßt sie über Nacht liegen. Dann backt man die Lebkuchen bei gelinder Hitze. Noch heiß werden sie mit einem Messer in länglich viereckige Stückchen geschnitten, und nachdem sie kalt geworden, von einander gebrochen. Zum Guß läutert man Zucker, läßt ihn kochen, bis er Faden zieht und bestreicht damit die Kuchen.

259. Baseler Leckerlein (vorzüglich) (Basle Delicate Cake). 1 Pfund Honig, 1 Pfund gestoßener und durchgesiebter Zucker, 1 Pfund Mandeln mit der Schale, der Länge nach fein geschnitten, 1 Pfund feinstes Mehl, gut 2 Unzen Citronat und die Schale von 1 Citrone, klein geschnitten, ¼ Muskatnuß, etwas Nelken und ½ Weinglas Arrak oder Rum. Man läßt den Honig auf dem Feuer zergehen, schüttet Zucker und Mandeln hinein, rührt es gut durcheinander, fügt das Uebrige hinzu und verarbeitet es tüchtig zu einem Teig, den man 8 Tage zugedeckt stehen läßt. Dann rollt man denselben einen halben Finger dick aus, legt ihn auf ein mit geschmolzener Butter bestrichenes Blech, backt ihn bei starker Hitze und schneidet den Kuchen noch warm in beliebige, etwa zwei Finger breite und fingerlange Stücke.

260. Lebkuchen (Honey Cake). ½ Pfund Mandeln, ¼ Pfund Citronat, 2 Pfund Zucker, 2 Pfund Mehl, 2 Theelöffel Nelkenpfeffer, 4 Theelöffel Zimmet, 1 Theelöffel Kardemom, 1 Theelöffel Salaratus und etwas Milch, die Schale und der Saft 1 Citrone, die Schale und der Saft 1 Apfelsine, 5 Eier, 5 Eßlöffel Honig. Der Teig wird 15 Minuten ohne das Mehl tüchtig gerührt, und dann das Mehl gut durchgearbeitet. Die Masse muß eine Nacht stehen.

261. Lebkuchen (Honey Cake). Zu 4 Tassen Honig wird 2 Pfund Zucker mit 1 Glas Wein geläutert, dann kommt der Honig dazu, beides ¼ Stunde kochen; ist die Masse halb kalt, so rührt man 1½ Unze Zimmet, 2 Unzen Citronat, 2 Unzen Pomeranzenschale, das Gelbe einer Citrone, und 2 Pfund ungeschälte groß länglich geschnittene Mandeln in Zucker geröstet dazu, ⅛ Unze gereinigte Pottasche und 3 Pfund Mehl.

262. Weiße Lebkuchen (White Honey Cake). 2 Pfund Mehl, 1 Pfund guter weißer Honig, 4 Pfund Zucker, ¼ Pfund geschnittene Mandeln, welche man im Ofen etwas röstet, kleingeschnittene Citronen- oder Apfelsinenschale, ½ Unze Nelken, ½ Unze Kardamom, 1 Unze gereinigte und aufgelöste Pottasche, 2 Theelöffel Backpulver. — Der Teig wird wie Honigkuchen gemacht und gebacken.

263. Gute Braun- oder Lebkuchen (Brown Syrup Cake). 2 Pfund 5 Unzen feines Mehl, 2 Pfund Zuckersirup, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund ausgewaschene Butter, ¼ Pfund grobgestoßene Mandeln, die Schale einer Citrone, ¼ Unze Zimmet, ¼ Unze Nelken, 1 Dram Kardamon, 1 Unze gereinigte in etwas Milch aufgelöste Pottasche. Den Sirup läßt man auf dem Feuer dünn werden, thut dann Butter, Mandeln und Gewürz hinein, setzt den Topf vom Feuer, rührt das Mehl allgemach dazu,

und wenn es abgekühlt ist, auch die Pottasche. Die Masse wird besser, wenn sie wenigstens 8 Tage an einem warmen Ort steht. Man bringe sie einen halben Finger dick auf eine heißgemachte, mit weißem Wachs bestrichene und wieder abgewischte (in Ermangelung mit Butter bestrichene) Platte, und setze sie bei 36½ Grad Hitze in den Ofen. Die Kuchen sind, sobald sie inwendig trocken geworden, gar, und werden dann sogleich mit einem scharfen Messer auf der Platte in Form eines Kartenblattes geschnitten. Will man sie glacieren, so schlägt man Eiweiß etwas schäumig, rührt es mit Zucker zu einer flüssigen Masse, bestreicht damit die Kuchen ganz dünn und läßt es trocknen. Auch kann man auf der Platte, ehe dieselben in den Ofen kommen, in dieser Form halbe Mandeln darauf drücken.

264. Desgleichen (The Same). 6 Pfund gutes Mehl, 6 Pfund bester Zuckersirup, ½ Pfund nicht salzige Butter, ½ Pfund Schmalz, gut 2 Unzen gereinigte Pottasche, ¼ Unze ausgesuchter Anissamen, 4 Theelöffel Zimmet, 3 Theelöffel Nelken. Die 4 ersten Teile werden aufs Feuer gesetzt, das Mehl wird darin verrührt, eben zum Kochen gebracht, und nachdem der Teig ein wenig abgekühlt ist, die in etwas Wasser aufgelöste Pottasche durchgemengt und 8 Tage, besser noch viel länger, an einen warmen Ort gestellt. Dann wird die eine Hälfte des Teiges mit ½ Unze Anissamen, die andere Hälfte mit Zimmet und Nelken gut durchgearbeitet, einen Finger dick ausgerollt, wozu man etwas mit Zucker vermischtes Mehl anwendet, auf Platten, welche mit Fett bestrichen, gelegt, und mit einem Kuchenrädchen in viereckige Kuchen geschnitten. Diese werden bei starker Mittelhitze etwa 15—20 Minuten gebacken, bis sie inwendig trocken sind, darnach von einander gebrochen und in zugedecktem Porzellan oder in einer Blechtrommel an einem warmen Ort aufbewahrt. — Da alle Braunkuchen sich sehr lange erhalten und eine große Portion nicht mehr Zeit und Arbeit als eine kleine erfordert, so ist vorstehende Angabe von 6 Pfund gegeben, die nach Gutdünken verkleinert werden kann.

265. Schloß Tambacher Lebkuchen (Tambach Cakes). Man nimmt 1 Pfund Zucker und rührt es mit 8 ganzen Eiern zu Schaum. Dann kommt ½ Pfund Mandeln dazu, abgezogen, fein gehackt und etwas geröstet; desgleichen 6 Unzen Citronat, ⅙ Unze Nelken, ¼ Unze Zimmet, ½ Stange Vanille und eine geriebene Muskatnuß, zuletzt 14 Unzen feines Weizenmehl. Wenn die Masse stark durcheinander gerührt ist, wird sie auf einer mit Butter oder Wachs bestrichenen Pfanne in nicht zu heißem Ofen gebacken und noch warm in viereckige Kuchen zerschnitten.

266. Wirksame Wurmsamenkuchen für Kinder (Wormseed Cakes for Children). 1 Pfund gewöhnlicher Braunkuchenteig von Honig oder Sirup, ⅛ Unze guter pulverisirter Wurmsamen. Ersterer wird vor dem Backen mit dem Wurmsamen gehörig durchgearbeitet und einen Strohhalm dick ausgerollt. Dann werden davon mit einer Obertasse Kuchen ausgestochen, 10—15 Minuten oder so lange gebacken, bis sie beim Durchbrechen nicht mehr klebrig sind. Hiervon kann man den Kindern bei abnehmendem Mond 4—6 Tage lang täglich einige zu essen geben.

267. Honigkuchen (Honey Cake). 2 Pfund Honig, 2 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ⅔ Pfund Mandeln mit der Schale, Schale einer Citrone, ½ Unze Nelken, ½ Unze Kardamom, 1 Unze gereinigte, in etwas Wasser aufgelöste Pottasche. Honig und Butter läßt man kochen, nimmt den Topf vom Feuer, rührt Mehl, Gewürz und die gröblich gestoßenen Mandeln hinzu, mischt, wenn der Teig etwas abgekühlt ist, die Pottasche gut durch und läßt ihn über Nacht liegen. Dann rollt man denselben einen kleinen Finger dick aus, macht ihn mit einer Form oder einem Backrädchen zu kleinen viereckigen Kuchen, legt auf jede Spitze eine gespaltene Mandel, auch ein Stückchen Citronat, und backt sie gelbbraun.

268. Holländische Krackelinge (Dutch Bretzels). Man macht von ½ Pfund Butter, ½ Pfund feinem Mehl, ½ Pfund Zucker, 2 Eidottern, 1 Eßloffel voll gestoßenem Koriander einen Teig, von dem man Stückchen abbricht, solche mit der Hand lang rollt, zu Bretzelchen oder Kränzchen formt und bei 36½ Grad Hitze gelb backt.

269. Gute Bentheimer Moppen oder Kümmelkuchen (Cake with Caraway Seed). 2½ Pfund Mehl, 1½ Pfund Sandzucker, ½ Pfund Butter, ½ Quart Milch, 3 Eßlöffel gemahlener Kümmel, ½ Unze gereinigte Pottasche. Butter, Zucker, Milch und Kümmel werden zum Kochen gebracht; abgekühlt wird die Pottasche hinein zerrührt und solches in die Mitte des Mehles geschüttet, das Ganze zu einem Teig gemacht und zum Ballen geformt. Alsdann wird derselbe in Scheiben geschnitten, jede Scheibe einen kleinen Finger dick ausgerollt, mit kleinen blechernen Formen von der Größe eines Zweishillingstücks ausgestochen und wie Pfeffernüsse gebacken. — Statt des Kümmels kann jedes andere Gewürz zu diesen Moppen genommen werden.

270. Kleine Biscuittorten (Small Biscuit Tarts). Man füllt kleine ausgestrichene Formen zur Hälfte mit folgender Biscuitmasse: 6 Eigelb mit 1 Tasse Zucker tüchtig gerührt, etwas Citronensaft, 1 knappe Tasse Mehl, der Schnee der Eiweiß, zuletzt hindurchgerührt.

271. Kleine Sandtorten (Sand Tarts). Kleine ausgestrichene Formen werden mit der Sandkuchenmasse No. 113 ⅔ hoch gefüllt und langsam gebacken.

272. Gute Zuckerplätzchen (Sugar Wafers). ½ Pfund Puder, ½ Pfund gestoßener Zucker, beides fein durchgesiebt, 4 frische Eier, abgeriebene Schale einer halben Citrone. Die Eier werden mit Zucker und Gewürz ¼ Stunde stark gerührt, dann wird das zu steifem Schaum geschlagene Weiße durchgemischt und darnach der Puder möglichst schnell durchgerührt. Dies wird theelöffelweise auf eine mit Butter bestrichene Platte gegeben und bei Mittelhitze gelb gebacken.

273. Zuckerkuchen (Sugar Wafers). 1 Pfund Zucker, ½ Pfund Butter, für 5 Cent Kardamom und Mehl genug zum Ausrollen, 3—4 Eier.

274. Mandelschnitten (Almond Squares). Ausgewaschene Butter, durchgesiebter Zucker, geriebene Mandeln und feines durchgesiebtes Mehl,

von jedem Teile ½ Pfund, 2 Eier, abgeriebene Schale einer halben Citrone. Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit dem Uebrigen zum Teig gemacht, wobei jedoch die Hälfte von Mandeln und Zucker zum Ueberstreuen zurückbleibt. Dann rollt man den Teig ½ Finger dick aus, schneidet länglichviereckige Schnittchen daraus, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, streut Mandeln mit Zucker vermischt darüber und backt sie bei mäßiger Hitze gelb.

275. Mandelnüsse (Almond Nuts). ½ Pfund feines Mehl, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund feingestoßene Mandeln, stark 2 Unzen Butter, 2 große oder 3 kleinere Eier, Citronen- oder Apfelsinenschale. Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit Eiern, Zucker, Gewürz und Mandeln ¼ Stunde tüchtig gerührt, das Mehl durchgemischt, kleine Bällchen davon aufgerollt und langsam gelb gebacken.

276. Mandelkränze (Almond Rings). Man rührt ¾ Pfund Butter zu Schaum, gibt dann 3 Eidotter, ½ Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl dazu. Nachdem es tüchtig gerührt, werden davon kleine Kränze gemacht, mit Eiweiß bestrichen und mit gehackten Mandeln, Zimmet und Zucker bestreut.

277. Mandelkränze auf andere Art (Almond Rings, an other Style). 1 Pfund Mehl, ½ Pfund frische Butter, ¼ Pfund Zucker, 1 großes Ei und 1 Dotter, ½ Tasse französischer Branntwein. Nachdem solches zum Teig gemacht, werden Stückchen davon zu kleinen Kränzen geformt, mit Ei bestrichen, mit grobgestoßenen Mandeln, Zucker und Zimmet bestreut und schnell gebacken.

278. Mandelplätzchen (Almond Wafers). 2 Pfund Mehl, 1½ Pfund Zucker, ½ Pfund geschälte geriebene Mandeln, 7 gekochte Eidotter und 3 frische Eier. Mit Eigelb oder Butter bestrichen, mit Zucker oder mit Mandeln, Zucker und Zimmet bestreut.

279. Mandelplätze (Almond Cakes). ½ Pfund feines, durchgesiebtes Mehl, ½ Pfund durchgesiebter Zucker, 2 Unzen Butter, 2 Unzen geriebene Mandeln, 4 Eier, abgeriebene Schale einer halben Citrone. Man reibt die Butter zu Sahne, rührt, indem man nach und nach Eier, Zucker, Gewürz und Mandeln hinzugibt, ¼ Stunde, mischt das Mehl unter die Masse und backt sie theelöffelweise auf einer Platte bei mittlerer Hitze.

280. Mandelplätze (Almond Cakes). Dazu gehören 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 4 Eier, 1 Pfund süße Mandeln, 1½ Pfund Mehl, für 5 Cents Rosenwasser und die abgeriebene Schale einer Citrone. Butter, Zucker, Eier und Citronenschale werden gut zusammengerührt, dann die abgeschälten feingeschnittenen Mandeln nebst dem Rosenwasser hinzugefügt und zuletzt das Mehl durchgemischt. Dann rollt man den Teig zwei Messerrücken dick aus, sticht Sterne oder beliebige Figuren davon aus, bestreicht sie mit zerklopftem Ei und backt sie blaßgelb. (Sehr gut.)

281. Mandelberge (Almond Macaroons). ½ Pfund Zucker (granulated), ½ Pfund länglich geschnittene Mandeln, 3 Eiweiß zu steifem Schnee

geschlagen, 1 Messerspitze Zimmet, 1 Messerspitze Cornstarch. Zucker und Eiweiß wird ½ Stunde lang gerührt. Häufchen auf die Platte setzen und backen.

282. Chokoladeplätze (Chocolate Cakes). Gut 6 Unzen durchgesiebter Zucker, ¼ Pfund geriebene und durchgesiebte süße Chokolade, gut 2 Unzen feines Mehl und 4 Eiweiß. Das Eiweiß wird zu festem Schaum geschlagen, mit den benannten Teilen schnell vermischt, dann werden kleine Plätze davon auf eine stark bestrichene Platte gesetzt und bei Mittelhitze gebacken.

283. Chokoladeplätzchen (Chocolate Cakes). 10 Unzen feingeriebene Chokolade, 10 Unzen gestoßener und durchgesiebter Zucker, 8 Unzen gestoßene oder geriebene Mandeln (einige bittere darunter) und 6 Eiweiß. Zucker und Eiweiß werden eine Weile gerührt, Chokolade und Mandeln nach und nach hinzugegeben und die Masse auf einer mit Wachs bestrichenen Platte gebacken.

284. Chokolade-Muscheln (Chocolate Shells). 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, ½ Pfund feiner Zucker, ½ Pfund feingestoßene Mandeln, 3 Täfelchen oder 3 Unzen Chokolade wird alles zusammengewirkt und zu kleinen Nudeln gemacht, alsdann in eine Form gedrückt, auf ein wachsbestrichenes Blech gelegt und gebacken.

285. Gewürzplätzchen (Spice Cakes). 2 Pfund Mehl, 2 Pfund Zucker, 12 große oder 14 kleine Eier, die Schale von 2 Citronen, für 10 Cents Succade, ¼ Unze gestoßene Nelken, ¼ Unze gestoßener Zimmet, ¼ Unze gestoßener Kardamom. Eier, Zucker und Gewürz werden eine halbe Stunde gerührt, nach und nach das Mehl hinzugegeben. Die Platte wird mit Wachs bestrichen, die Masse theelöffelweise darauf gelegt und gelbbraun gebacken.

286. Sirupplätzchen (Syrup Cakes). 2 Pfund Sirup, 3 Pfund Mehl, 1 Pfund gestoßener Zucker, 1 Obertasse voll geschmolzene Butter, ¼ Unze gereinigte Pottasche oder Backpulver, die in einer Untertasse voll Rosenwasser aufgelöst ist, ¼ Unze gestoßene Nelken, dito Zimmet und Kardamom, für 10 Cents Succade. Sirup und Zucker werden eben aufgekocht, nachdem es ein wenig erkaltet, allmählich das Mehl nebst Butter und Gewürz hinzugefügt und zuletzt die Pottasche durchgerührt. Die Masse muß mehrere Tage vor dem Backen eingerührt werden (kann 3 Wochen stehen), wird dann auf einem mit Mehl bestreuten Kuchenbrett einen Messerrücken dick ausgerollt, mit Blechformen ausgestochen und auf einer mit Wachs bestrichenen oder mit Mehl bestreuten Platte gebacken. — In verschlossenen Porzellan- oder Blechgefäßen halten sich die Sirupplätzchen sehr lange kroß.

287. Zimmetsterne (sehr gut) (Cinnamon Stars). 1 Pfund durchgesiebter Zucker, 1 Pfund sorgfältig ausgesuchte Mandeln, welche gewaschen, getrocknet und mit der braunen Schale gerieben werden, 6 Eiweiß, ½ Unze feiner Zimmet und kleingeschnittene Schale einer Citrone. Man rührt Zucker und Citronenschale mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß

¼ Stunde stark und ununterbrochen, fügt den Zimmet hinzu, setzt einen Teil dieser Mischung bei Seite, rührt dann die Mandeln gut durch, rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett dünn aus und formt ihn mittelst eines Ausstechers zu Sternen von beliebiger Größe, welche man mit dem hingestellten Eiweiß und Zucker bestreicht und auf einer mit Wachs abgeriebenen Platte langsam backt. Dieses Backwerk ist ausgezeichnet wohlschmeckend und erhält sich sehr lange.

288. Auf andere Art (An other Style). 1 Pfund Mehl, 10 Unzen Butter, 2 Unzen Zucker, 2 Eier, ½ Unze feiner Zimmet, 1 Messerspitze Hirschhornsalz. Dies alles wird zum Teig gemacht, welchen man gut verarbeitet, einen Messerrücken dick ausrollt und mittelst eines Blechringes zu Sternen ausstickt. Darauf werden sie mit zerklopftem Ei bestrichen, in gröblich gestoßenen Zucker gedrückt und bei ziemlich starker Hitze gebacken.

289. Thee- oder Zimmetbretzeln (Cinnamon Bretzels). ¾ Pfund feines Mehl, ½ Pfund Zucker, beides durchgesiebt, ¼ Pfund langsam geschmolzene und abgeklärte Butter, 3 Eier, 1 Unze guter Zimmet, 1 Theelöffel pulverisiertes Hirschhornsalz oder Backpulver. Eier, Butter und Zucker werden gerührt, mit dem Hirschhornsalz, dem Zimmet und Mehl zum Teig gemacht, Bretzeln daraus geformt, mit Eigelb und Wasser bestrichen, in einem nicht zu heißen Ofen gelb gebacken.

290. Theekuchen (Tea Cakes). Dazu gehören 13 Unzen Mehl, 9 Unzen Butter, 9 Unzen Zucker, 2 Löffel Branntwein, 2 Eier; dieses Alles wird in einen Teig gemacht, ausgerollt, in kleine Formen gestochen, mit Eiweiß und Mandeln bestrichen und schön gelb gebacken. (Sehr gut.)

291. Einfache Kuchen (Cookies). 2 Tassen Zucker, ¾ Tasse Butter, 5 Eßlöffel Milch, 1 Theelöffel Backpulver, 4 Eier, Muskatnuß oder Anissamen, ungefähr 5 Tassen Mehl. Butter und Zucker gut verrührt, dann die Eier, zuletzt Milch und Mehl, abwechselnd.

292. Belgrad Brod (Belgrad Bread). Es werden 6 ganze Eier und 5 Eigelb mit 1 Pfund Zucker tüchtig gerührt, 1 Pfund Mandeln mit der Schale länglich geschnitten, 1 Unze Pomeranzenschale, 1 Unze Citronat, ½ Unze Zimmet, ½ Unze Nelken, Citronenschale, 1 Pfund Mehl, 1 Theelöffel Backpulver. In kleine lange Stücken geschnitten und gebacken.

293. Hobelspäne (Shavings). 2 Pfund feines durchgesiebtes Mehl, 1 Pfund geriebener Zucker, ¾ Pfund geschmolzene Butter, 6 Eier, Schale einer Citrone. Nachdem dies gut gerührt, wird die Masse so dünn wie möglich auf eine mit Butter bestrichene Platte gebracht und 8—10 Minuten hellgelb gebacken. Dann wird der Kuchen ganz heiß in 1½ Zoll breite und 8 Zoll lange Streifen geschnitten und schnell wie Hobelspäne um einen dicken Stock gewickelt.

294. Wiener Gipfel (Vienna Tarts). ¾ Pfund feines Mehl, ½ Pfund gesiebter Zucker, 6 Unzen frische, in kleine Stückchen zerpflückte Butter, 1 Theelöffel voll feiner Zimmet, 8 feingestoßene Nelken, abgeriebene Schale einer halben Citrone, 2 ganze Eier und 3 Eidotter. Dies

alles macht man zu einem glatten Teig, rollt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett messerrückendick aus, schneidet ihn in dreieckige Stücke, welche man mit beliebigem Eingemachten bestreicht. Dann werden die Spitzen darüber zusammen gebogen und auf einer mit Mehl bestäubten Platte gelb gebacken.

295. Kleines Backwerk in Form eines S (Small Cakes Fig. S). 16 Unzen Mehl, 9 Unzen Zucker, gut 9 Unzen Butter, 2 ganze Eier, etwas Citronenschale und Kardamom. Hiervon macht man im Kalten einen Teig, von welchem man kleine Stückchen auf einem Backbrett lang rollt und solche in oben bemerkter Form auf einer mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestäubten Platte dunkelgelb backen läßt.

296. Eierkringel (Egg-Rings). 4 hartgekochte und 1 rohes Eigelb, ½ Pfund Butter, ¾ Pfund Mehl, 5 Unzen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, in Kringel geformt, mit Eiweiß bestrichen und mit geschälten, fein gehackten Mandeln und Zucker bestreut.

297. Ungar-Brödchen (Hungarian Cakes). 9 Unzen Zucker, 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, Saft einer Citrone, ¾ Pfund geriebene Mandeln, Vanille. Mit einem Löffel abstechen.

298. Buttergebackenes (Delicious Cookies). 3 Eier oder 7—8 Eidotter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 1¼ Pfund Mehl.

299. Buttergebackenes (Butter Cookies). 1 Pfund Butter, 3, 4—5 Eier, 2 Pfund Zucker, 1 Glas Wein, Zimmet, Citronenschale, feingeschnittene Mandeln, Mehl nach Gutdünken, ungefähr 2¼ Pfund. Gibt einen 4 Gallonentopf voll Kuchen.

300. Vanilleschnitten (Vanilla Cakes). 6 Eier schwer Zucker, desgl. Mehl und Butter, gestoßene Vanille, das Weiße von 6 Eiern zu Schnee geschlagen und daruntergemischt und in Förmchen gebacken.

301. Macronen (Macaroons). 1 Pfund Zucker, 1 Pfund geriebene Mandeln, 5 Eiweiß, nicht geschlagen. Die Mandeln und Zucker werden gut durcheinander gerührt, mit dem Eiweiß vermischt, und eine halbe Stunde stehen gelassen. Bei schwacher Hitze gebacken.

302. Süße Macronen (Sweet Macaroons). 1½ Pfund gemahlener Zucker, 1 Pfund geriebene Mandeln, 4 Eiweiß, abgeriebene Schale 1 Citrone. Die Mandeln werden mit dem Zucker, der Citronenschale und dem sehr festen Eiweißschaum eine gute Weile gerührt, mit einem Löffel auf eine heißgemachte, mit Wachs bestrichene Platte gesetzt, bei schwacher Hitze gelb gebacken. Auch kann man die Macronen auf Oblaten backen, welches am bequemsten ist. Hat man indeß beides nicht, und muß sie auf Papier backen, so bestreiche man dasselbe, wenn sie aus dem Ofen kommen, auf der unteren Seite mit einem nassen Pinsel, wodurch sie sich lösen.

303. Macronen (Macaroons). 1 Pfund Mandeln werden mit der Schale gehackt, 1 Pfund Zucker, etwas Zimmet, dann 4 Eiweiß zu Sahne geschlagen, etwas gestoßener Zwieback dazu gethan und langsam gebacken.

304. Gewürz-Macronen (Spiced Macaroons). 1 Pfund geriebene Mandeln, 1½ Pfund Zucker, 1 abgeriebene Citrone, ¼ Unzen Zimmet, etwas Nelken, Muskatblüte oder Muskatnuß und einige Eiweiß. Vorstehende Teile werden mit so vielem Eiweiß vermischt, daß die Masse sich verbindet, welches auf folgende Weise geschieht: Man stößt die Masse mit einem hölzernen Löffel eine Weile hin und her, ohne sie zu rühren. Die Macronen werden gleich den vorhergehenden gebacken.

305. Chokolade-Macronen (Chocolate Macaroons). ½ Pfund durchgesiebter Zucker, gut 6 Unzen süße und 1½ Unzen bittere Mandeln, gut 2 Unzen geriebene Chokolade, knapp 3 Eiweiß und ein Stückchen mit Zucker feingestoßene Vanille. Dies alles wird so lange tüchtig gerührt, bis sich die Masse etwas vom Löffel loslöst, dann bringt man dieselbe mit einem Theelöffel bei kleinen Zwischenräumen auf eine gut abgeriebene, mit Wachs bestrichene Platte, oder auf ein mit Butter bestrichenes weißes Papier und backt die Macronen in gelinder Hitze.

306. Chokolade-Macronen (Chocolate Macaroons). 1 Pfund Zucker, ½ Pfund geriebene Chokolade, 1 Pfund gestoßene Mandeln, 10 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Wer den Geschmack von bitteren Mandeln liebt, kann anstatt 1 Pfund süße Mandeln 14 Unzen süße und 2 Unzen bittere nehmen. Die Kuchen werden in einem nicht zu heißen Ofen gebacken und nicht zu nahe aneinander gelegt; es gibt ungefähr 60 Stück.

307. Gries-Macronen (Farina Macaroons). ½ Pfund Mandeln gerieben, ½ Pfund Zucker, ¼ Pfund Gries, der Schnee von 6 Eiern daruntergemischt, kleine Häufchen aufs Blech gesetzt und gebacken.

308. Wallnuß-, Haselnuß- oder Hickorynuß-Macronen (Walnut- Hazelnut- or Hickorynut-Macaroons). 1 Pfund Zucker, 1 Pfund geriebene oder gehackte Nüsse von einer Sorte, 5 Eiweiß, nicht zu Schnee geschlagen. Die Nüsse und der Zucker werden gut durcheinander gerührt, dann mit dem Eiweiß vermischt und ½ Stunde stehen gelassen. Anfangs bei schwacher Hitze gebacken; dürfen nicht zu lange backen, sonst werden sie hart.

309. Braune Plätzchen (Small Brown Cakes). Man schlägt 5 Eiweiß zu steifem Schnee, gibt 1 Pfund granulirten Zucker, 1 Pfund rohe gestoßene Mandeln, ½ Unze Zimmet und 1 Tafel geriebene Chokolade dazu, setzt davon kleine Plätzchen in gut mit Butter ausgestrichene Backpfannen und läßt sie langsam gar backen.

310. Ingwer-Plätzchen (Ginger Snaps). Man setzt in einer Blechschüssel 2 Tassen Sirup, ⅔ Tasse Schmalz, 1 Tasse braunen Zucker, 1 Eßlöffel Ingwer aufs Feuer und läßt es zum Kochen kommen, streut nach und nach eine Handvoll gesiebtes Mehl hinzu. Ist die Masse gut erhitzt, nimmt man sie vom Feuer und stellt sie zur Seite auf den Ofen, gibt einen gehäuften Theelöffel Soda, in ein wenig lauwarmem Wasser aufgelöst, dazu und schließlich Mehl genug, um einen festen Teig herzustellen, den man dünn ausrollt und zu kleinen runden Kuchen ausstieht.

311. Ingwer-Kuchen (Ginger Cake). 1 Tasse braunen Zucker, 1 Tasse New Orleans Molasses, 1 Tasse Butter oder Schmalz, 1—2 Eßlöffel Ingwer, ½ Theelöffel Nelken, 1 Theelöffel Zimmet, ½ Theelöffel Nelkenpfeffer, 2 Theelöffel Soda, in 3 Eßlöffel heißem Wasser aufgelöst, Mehl dazu, bis dick genug, um auszurollen. Fein ausgerollt und schnell gebacken.

312. Bischofsbrod (Bishop Bread). ¾ Tasse Zucker und 2 Eier werden tüchtig verrührt, dann fügt man ½ Tasse geschnittene Mandeln, ½ Tasse Rosinen und Mehl genug, um den Teig fest zu machen, hinzu und backt es in einer flachen Pfanne. Ist es gar, wird es in schmale längliche Stückchen geschnitten und dann von allen Seiten dunkelgelb gebacken.

313. Blitzkuchen (Blitz Cake). 3 Eier werden mit einer kleinen Tasse Zucker gut verrührt, dann werden 2 Tassen Mehl und etwas geriebene Citronenschale dazugegeben, eine kleine Tasse warme Butter und noch etwas länger gerührt. Man streicht den Teig recht eben in der Dicke eines Viertel Zolles in eine Backpfanne, streut gehackte Mandeln und Zucker darüber und läßt ihn schön gelb backen. Wenn der Kuchen noch warm ist, wird er in schräg geschnittene Vierecke oder in andere beliebige Formen zerteilt.

314. Blitzkuchen (Lightning or Blitz Cake). ½ Tasse Butter, 1 Tasse Zucker, etwas geriebene Citronenschale wird gerührt, bis es schaumig ist, darauf werden 2 Tassen Mehl mit 1 Theelöffel Backpulver dazugegeben und etwas Milch. Der Teig wird in einer mit Butter eingeriebenen Backpfanne dünn ausgestrichen, etwa ¼ Zoll hoch, dann mit Zucker, Zimmet und gehackten Mandeln bestreut, in recht heißem Ofen gebacken und noch warm in fingerlange und zollbreite Streifen oder längliche Vierecke geschnitten.

315. Blutwurst (Sweet Sausage). ½ Pfund geriebene Chokolade, 6 Eßlöffel Zucker, ¼ Pfund geschälte ganze oder in 3 Teile geschnittene Mandeln, 1½—2 Eiweiß, zu steifem Schnee geschlagen, Vanille. Das Eiweiß wird in einer Pfanne auf den Ofen gesetzt, wenn es warm ist, thut man die Chokolade, den Zucker und die Mandeln hinein, läßt es kochen bis es dick wird, fügt dann Vanille-Extrakt hinzu, nimmt es danach vom Ofen und rührt es bis es kühl ist. Dann wird etwas Zucker auf braunes Papier gestreut und nachdem die Masse abgekühlt, auf demselben in eine längliche Wurst gerollt, die man, wenn sie ganz kühl, in dünne Scheiben schneidet.

Waffeln und Windbeutel.

(Waffles and Cream Puffs.)

316. Deutsche Waffeln (German Waffles). ¾ Pfund feines Mehl, ½ Pfund gute, nicht salzige Butter, reichlich ½ Quart lauwarme Milch, 7 frische Eier, 1½ Eßlöffel frische Hefe mit etwas Milch aufgelöst, ⅛ Wein-

glas Arrak oder Rum, Muskatblüte oder Citronenschale. Die Butter wird zu Sahne gerieben, abwechselnd die ganzen Eier, Mehl, Milch, Hefe, nebst Gewürz hinzugerührt, der Teig geschlagen, bis er Blasen wirft, der Branntwein durchgemischt und zugedeckt so hingestellt, daß er erst in 3—4 Stunden aufgegangen ist. Sobald die Masse stark gährt, fängt man bei gleichmäßigem, nicht starkem Feuer zu backen an, wobei man zuweilen das Eisen mit einem Stückchen Butter, welches in ein Läppchen gebunden wird, oder mit einer Speckschwarte bestreicht. Dann gibt man einen kleinen Rührlöffel voll Teig hinein, hält das Eisen eine kleine Weile auf beiden Seiten ins Feuer, öffnet und klappt dasselbe zum Loslassen zusammen und bestreut die gelbgewordenen Waffeln beim Herausnehmen mit Zucker. — Beim Ankaufe eines Waffeleisens sehe man darauf, ein solches zu nehmen, welches keine zu flachen Vertiefungen hat und worin man 6 Stück zugleich backen kann.

317. **Holländische Waffeln** (Dutch Waffles). 1 Pfund feinstes Mehl, ½ Pfund gute Butter, 8 frische Eier, reichlich ½ Quart lauwarme Milch, 1½ Eßlöffel frische Hefe, wenn es beliebt, auch etwas Gewürz. Der Teig wird wie im Vorhergehenden behandelt, zum langsamen Aufgehen 4 Stunden hingestellt, und wenn derselbe im vollen Gähren ist, vor dem Backen ½ Bierglas kaltes Wasser hinzugegossen und einmal durchgerührt.

318. **Soda-Waffeln** (Soda Waffles). 1 Quart saure Milch vermischt man mit 2 aufgehäuften Quart Mehl, 4 Eiern, 2 Eßlöffel geschmolzener Butter, 1 Prise Salz und 1 kleinen Theelöffel Soda oder Saleratus (in warmem Wasser aufgelöst).

319. **Waffeln mit Backpulver** (Baking Powder Waffles). Man gibt zu einem Quart gesiebten Mehl 3 Theelöffel Backpulver, 1 Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Zucker und mengt dies Alles tüchtig zusammen; dann kommen noch 1 Eßlöffel geschmolzene Butter, 6 gut geschlagene Eier und 1 Pint süße Milch dazu. Dies wird in gut eingeschmierten und erhitzten Waffeleisen gebacken.

320. **Hefen-Waffel** (Yeast Waffles). Man nehme dazu 1 Pfund Mehl, 4 Eier, einen Theelöffel Salz, ein Paar Eßlöffel Zucker, 1½ Pint Milch, worin 4 Unzen Butter geschmolzen werden, dann etwas Hefe dazu und gähren lassen.

321. **Waffeln ohne Hefe** (Waffles without Yeast). ¼ Pfund Butter zu Schaum gerührt, 8 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen und der Masse zuletzt hinzugefügt, 1 Pfund Mehl, 1 gutes Pint Milch, etwas Salz, die abgeriebene Schale einer Citrone. In einem Waffeleisen gebacken, mit Zucker und Zimmet bestreut, warm gegessen.

322. **Vorzügliche Waffeln von dicker saurer Sahne** (Waffles with Sour Cream). ½ Pfund feines Mehl, ⅜ Quart dicke saure Sahne, flach abgenommen, damit keine Milch dazu komme, 6 frische Eier, etwas

Citronenschale oder Muskatblüte oder ein kleiner Guß Rum. Man rührt abwechselnd nach und nach Eidotter, Sahne, Mehl und Gewürz, mischt den sehr steifen Schaum der Eier nebst dem Rum durch und backt, ohne den Teig stehen zu lassen, sofort die Waffeln bei gelindem Feuer gelb und bestreut sie warm mit Zucker und Zimmet. — Aus dieser Portion werden — in einem großen Eisen gebacken — 14 bis 15 Stück.

323. Waffeln von süßer Sahne (Waffles with Sweet Cream). 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ¾ Quart süße Sahne, 9 Eier, von 4 bleibt das Weiße zurück, Citronenschale oder Muskatblüte. Man kann den Teig, welcher nach vorhergehender Angabe gerührt und gebacken wird, mit Zucker vermischen oder die Waffeln damit bestreuen.

324. Ballbäuschen von saurer Sahne (Ballbaeuschen with Sour Cream). Auf jedes Ei ein Eßlöffel dicke saure Sahne, ½ Löffel feines Mehl, etwas Zucker, Muskatblüte und wenig Salz. Die Masse wird gut gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß kommt zuletzt hinzu. Hiervon gibt man 2 Eßlöffel voll in eine Ballbäuschen-Pfanne, in welcher man reine Butter hat heiß werden lassen, bäckt sie gelbbraun und bestreut sie mit Zucker. Sie werden warm gegessen.

325. Ballbäuschen mit Hefe (With Yeast). 1 Pfund warm gestandenes Mehl, 4—6 Unzen gut gewaschene Korinthen, ¼ Pfund geschmolzene Butter, 8 Eidotter, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, etwas Zimmet oder Muskatblüte, ½ Pint lauwarme Milch, welche teilweise durch Rosenwasser ersetzt werden kann, 1 Unze Hefe, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz. Dies alles wird miteinander vermengt, tüchtig geschlagen, dann das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 6 Eiern durchgerührt und der Teig 1½ Stunde zum Aufgehen hingestellt. Nachdem er gehörig gestiegen, werden die Ballbäuschen nach vorhergehender Angabe gelbraun gebacken.

326. Hippen (Hippen). ¼ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, 1 Stückchen Butter, etwas Zimmet und die abgeriebene Schale einer Citrone oder nur Vanillezucker, 2 ganze Eier werden mit lauer Milch oder einem Gläschen Wein zu einem dünnen Teig angemacht. Nachdem man das Hippeneisen auf beiden Seiten heiß gemacht, bestreicht man es innen mit Speck, füllt einen Löffel von der Masse hinein, dreht es ein paar Mal auf dem Feuer herum und schneidet das Herausgetretene mit einer Scheere ab. Sind sie gebacken, so schlägt man sie warm um ein rundes Hölzchen, das die Dicke einer Bleifeder hat.

327. Hippen (Hippen). Man nimmt 8 Unzen Zucker, 3 große Eier, 5 Unzen Butter, ½ Unze Zimmet und 1 Pfund Mehl, macht von dieser Masse kleine Kugeln, bäckt sie und läßt sie heiß in einen spitzen Trichter fallen, damit sie eine Tüte bilden. Den Teig stellt man eine Nacht in den Keller.

328. Windbeutel (Puffs). 1 Pfund Wasser, ½ Pfund ganz fein durchgesiebtes Mehl, ½ Pfund Butter, 8 frische Eier. Man klärt die Butter ab und läßt sie mit dem Wasser kochen, streut und rührt das Mehl hinein und rührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Nachdem solches nicht mehr zu heiß, aber doch noch warm ist, schlägt man unter beständigem Rühren nach und nach die Eier mit etwas Muskatblüte oder abgeriebener Citronenschale zu der Masse, wobei jedesmal ein Ei verrührt sein muß. Dann legt man dieselbe mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel in Wallnußgröße bei gehörigen Zwischenräumen auf eine mit Mehl bestäubte Platte, setzt diese, ohne sie einen Augenblick stehen zu lassen, sogleich in einen stark geheizten Ofen und läßt die Bällchen gelb backen. Sie sind schnell gar, werden mit Zucker bestreut und ganz frisch gegessen. — Aus dieser Portion werden 35—40 Stück. Wünscht man die Windbeutel zu füllen, so rührt man den Zucker mit Citronensaft dicklich, sticht, so wie sie aus dem Ofen kommen, oben hinein und gibt davon ½ Theelöffel in die Oeffnung; auch kann man sie mit Fruchtmarmelade oder Dreimus füllen.

329. Windbeutel oder S Gebäck (Cream Puffs). 1 Pfund Wasser, ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 8 Eier. Die Butter und das Wasser werden gekocht, dann rührt man das Mehl hinein und rührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Nachdem solches nicht mehr zu heiß, aber doch noch warm ist, fügt man unter beständigem Rühren die 8 Eidotter und dann das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß hinzu. Diese Masse wird ausgerollt, indem man Zucker und fein gestoßene geschälte Mandeln auf ein Brett streut und dann S formt und dieselben in einem ziemlich heißen Ofen backt. — Will man Windbeutel machen, sticht man mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel Klößchen von dem Teig ab, thut diese bei gehörigen Zwischenräumen in eine Pfanne und setzt dieselbe, ohne sie einen Augenblick stehen zu lassen, sogleich in einen sehr heißen Ofen. Die Windbeutel werden mit folgender Crême gefüllt: 2 Tassen Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 1 kleines Stückchen Butter, 3 Theelöffel in Wasser aufgelöste Kornstärke, 1 Theelöffel Vanille-Extrakt und 3—4 Eidotter werden zusammengerührt, dann bis vor das Kochen gebracht, vom Ofen genommen und weiter gerührt, bis es kühl ist.

330. Windbeutel (Cream Puffs). 1 Pint kochendes Wasser, 1 Tasse Butter und 2 große Tassen Mehl rührt man über dem Feuer zu einer Masse. Abgekühlt, fügt man 5 gut geschlagene Eier hinzu und setzt dann mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel kleine Bällchen in eine Pfanne, die man in einem heißen Ofen gelb backt. Sie werden rasch gar. Will man sie füllen, so muß man die Füllung schon in Bereitschaft haben, die Kuchen gleich aufschneiden und 1—2 Theelöffel davon in jeden Kuchen geben. Zu dieser Füllung kocht man 1 Pint Milch, vermischt 2 Eßlöffel Mehl oder Kornstärke mit etwas kalter Milch, 1 Ei und ½ Tasse Zucker und rührt dies alles zu der kochenden Milch, bis die Masse sich verdickt; sie wird mit etwas Citronensaft oder Vanille gewürzt. Auch kann man dieselben mit Schlagsahne füllen.

H. In Butter und Schmalz zu backen.

(To Fry in Butter or Lard.)

331. Regeln über das zu Backende.

(Rules for Frying.)

1. Langsames Aufgehen des Teiges. Obgleich solches schon in A. 2 erwähnt worden ist, so sei hier wiederholt, daß durch langsames Aufgehen der Masse das Gebäck viel zarter wird.

2. Backfett. Butter gibt dem Backwerk den feinsten Geschmack. Wie diese zu vorliegendem Zweck vorgerichtet wird, ist im Abschnitt I. No. 25 ausführlich bemerkt worden. Auch ist gutes Schweineschmalz zum Ausbacken sehr gut.

3. Nicht zu sparsam angewandt. Was nun von Vorstehendem angewendet werden soll, davon richte man die Quantität nicht gar zu sparsam ein, weil das zu Backende in reichlichem Fett weniger von demselben aufnimmt, einen angenehmen Geschmack erhält und das Gebrauchte bei einem kleinen Zusatz von frischem Fett zweimal angewendet und dann noch für gewöhnliche Gemüse benutzt werden kann.

4. Vorsicht. Der Topf zum Backen muß so groß sein, daß kein Ueberkochen zu befürchten ist, und das Fett zum Backen so heiß gemacht werden, daß eine hineingelegte Probe sogleich nach oben geworfen wird. Je schneller das zu Backende sich darin bräunt, desto weniger vermag das Fett einzudringen, was dadurch noch mehr zu vermeiden ist, daß ein Stück Ingwer in den Topf gelegt wird. Sollte das Fett gar zu stark erhitzt worden sein, so ist es notwendig, den Topf vom Feuer zu entfernen, ehe das Bestimmte hineinkommt; doch beachte man dabei, wenn Kinder in der Nähe sind, die größte Vorsicht.

5. Backen. Zum Backen des Hefenteiges, welcher geformt und zum Aufgehen auf ein Backbrett gelegt wird, wie z. B. Berliner Pfannkuchen, wird die obere Seite zuerst ins Fett gelegt und, gleich anderem Gebäck, mittelst eines eisernen Löffels mit Fett begossen und mit einer Gabel untergetaucht, wobei es gut ist, den Topf oftmals ein wenig zu rütteln. Nachdem das Gebäck unten dunkelgelb geworden, wird es mit der Gabel auf die andere Seite geworfen, und wenn auch diese gebräunt ist, beim Herausnehmen, wo man es zum Abtröpfeln des Fettes einige Minuten auf Weißbrodschnitten legen kann, mit Zucker bestreut. — Je nachdem man mehr oder weniger backt, würde 1, 1½ bis 2 Pfund Fett notwendig sein.

332. Berliner Pfannkuchen (Berlin Crullers). Zum Teig ¼ Quart Milch, ¼ Pfund abgeklärte Butter, 1 Ei und 5 Eidotter, 1½ Unze Hefe, gut 1½ Unze Zucker, ein Theelöffel Salz und feines Mehl, wie folgt; ferner zum Füllen beliebiges Eingemachte: Dreimus, Johannisbeeren, Kirschen, Zwetschen oder Gelée. Mehl und Butter werden vorher erwärmt.

Dann schlägt man die Eier, rührt die lauwarme Milch nebst Hefe, Zucker und Salz hinzu und macht dies mit feinem Mehl zu einem leichten Teig, den man so lange schlägt, bis er Blasen wirft und nicht mehr am Löffel klebt. Darauf legt man ihn zum langsamen Aufgehen auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett. Ist das nun geschehen, so rollt man ihn einen Finger dick aus, legt mit dem Theelöffel Eingemachtes darauf, ein Stück Teig darüber, sticht mit einem Ausstecher oder Glase Kuchen davon aus, bestreicht sie da, wo sie zusammentreffen, mit Ei, legt sie auf Stücke Papier, welche vorher mit Mehl etwas bestäubt sind und läßt sie in der Wärme langsam aufgehen. Unterdeß lasse man Schmelzbutter kochend heiß werden, 3—4 Kuchen zugleich vom Papier — die obere Seite nach unten — ins Fett gleiten und verfahre weiter nach vorstehender Vorschrift. Die Pfannkuchen müssen eine gelbbraune Farbe erhalten, werden noch heiß mit einer Mischung von Zucker und Zimmet bestreut und frisch gegessen.

333. Schneebälle (Snowballs). Man verrührt 4 Eier, 1 Ei großes Stückchen zerlaufene Butter, ein wenig Salz und 4 Eßlöffel süße Milch miteinander, dann rührt man soviel feines Mehl hinein, bis der Teig zum Ausrollen fest genug ist; sodann nimmt man ihn auf das Backbrett, schneidet kleine Stückchen davon, formt sie schön rund, so daß die davon ausgerollten Kuchen die Größe eines kleinen Tellers haben und schneidet mit dem Backrädchen durch die Kuchen fingerbreite Streifen, aber nicht durchaus. Dann macht man in einer Pfanne, welche nicht größer sein darf, als der darin zu backende Schneeball, Schmalz heiß, faßt mit einer Spindel oder mit einem Rührlöffelstiel den einen Streifen, läßt den andern liegen, faßt den dritten wieder auf und so fort, bis sie alle aufgefaßt sind, legt sie dann mit dem Stiel in heißes Schmalz ein und breitet sie mit demselben aus, daß es einen runden Ballen gibt, kehrt diesen aber gleich um, daß er nicht zu braun werde. Wenn die fertigen Schneebälle auf Brodschnitten abgelaufen sind, bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

334. Schneebälle (Snowballs). 5 Eier, ¼ Pfund Butter, ½ Pfund Mehl arbeitet man zu einem Teig zusammen, dann wird noch eine Tasse Zucker durchgearbeitet. Hiernach rollt man den Teig dünn aus, rädert mit einem Backrädchen viereckige Kuchen davon, macht in diese mit dem Rädchen 4 Einschnitte und backt sie in heißem Fett.

335. Schneebälle (Snowballs). ½ Pfund Mehl, 2½ Unzen Butter, ½ Pint Wasser, 8—9 Eier, zum Bestreuen Zucker und Zimmet. Butter und Wasser läßt man kochen, streut dann das Mehl hinein und rührt es, bis es trocken wird und nicht mehr am Topfe klebt; wenn es abgekühlt ist, rühre man nach und nach die Eier hinein und schlage den Teig mit einem Löffel, bis er zart ist. Alsdann mache man mit 2 Eßlöffeln Ballen davon und backe sie wie Berliner Pfannkuchen in Schmelzbutter gelb. Sie werden heiß mit Zucker und Zimmet bestreut. — Wenn man die Eier vorher in warmes Wasser legt, so gehen die Schneeballen besser auf.

336. Kröpfeln (Doughnuts). 1 Pfund Mehl, gut 2 Unzen Butter, gut 1½ Unzen Zucker, ⅔ Quart Milch, 3 Eier, etwas Nelken, Zimmet und Kardamom. Dies alles wird vorher erwärmt und zum Teig gemacht, in

zwei Finger breite, lange Streifen geschnitten, diese der Länge nach dreimal so weit eingeschnitten, daß sie nur eben zusammenhalten, lose durcheinander geflochten und in Fett gebacken.

337. Kröpfeln auf andere Art (Doughnuts, an other Style). 1 Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, gut 2 Unzen Zucker, 1 Eßlöffel Hefe, ⅜ Quart lauwarme Milch, 2 Eier, abgeriebene Citronenschale und etwas Mehl zum Ausrollen des Teiges. Man verrührt das Mehl mit der Milch und aufgelösten Hefe und stellt es zum Aufgehen hin. Nachdem der Teig gährt, rührt man Eier, Zucker, Citronenschale, Butter, alles erwärmt, und noch so viel Mehl dazu, daß derselbe, ohne anzukleben, gerollt werden kann. Dann schlägt oder wirft man ihn tüchtig, rollt ihn einen halben Finger dick aus, schneidet ihn in beliebige Stücke, läßt diese aufgehen und backt sie in Schmelzbutter goldgelb. — Auch kann man die Kröpfeln füllen. Man rollt sie dann dünn aus, legt Obst zwischen zwei Stückchen Teig und verfährt übrigens, wie bemerkt worden.

338. Fett-Kröpfeln (Doughnuts). 1 Tasse Zucker, 4 Eßlöffel Butter, 3 Eier, 1 Tasse Milch, 3 Theelöffel Backpulver, sowie Mehl, daß der Teig sich rollen läßt. In heißem Fett gebacken.

339. Fett-Kröpfeln auf andere Weise (An other Style). Es wird 1 Pint Milch mit 3 Eiern zusammengeschlagen und so viel Mehl genommen, daß es ein ziemlich steifer Teig wird. Unterdeß mache man Fett heiß, steche den Teig mit einem Löffel aus und backe ihn. Warm zu geben mit Wein und Zucker oder süßer Sahne.

340. Wiener Krapfen (Vienna Fried Crullers). 3 Unzen Butter werden verrührt mit 6 Eigelb, 1 Löffel Rum, 1 Löffel Vanillezucker, 9 Unzen Mehl, etwas Salz, ⅔ Quart laue Sahne und 1 Unze Hefe, die man in 1 Löffel Zucker und etwas Mehl und Milch aufgehen läßt. Man schlägt den Teig, bis er sich vom Löffel löst. Dann forme man kleine Kuchen, die, wenn sie aufgegangen sind, in heißem Fett gebacken werden.

341. Fettkuchen (Fried Cakes). 3 Eier, 1 Tasse Zucker, ½ Tasse Milch, 1 Eßlöffel Butter, etwas Citrone, 2 Theelöffel Backpulver. Mehl zum Ausrollen, nur nicht zu steif. Kringel geformt und in Schmalz gekocht.

342. Windbeutel in Schmalz gebacken (Fried Puffs). In 1 Pint kochende Milch 1 großen Eßlöffel Butter, wenn es kocht 2 Eßlöffel Zucker und 2 große Tassen Mehl. Wenn die Masse abgekühlt, 6 Eier daran gerührt, mit einem Theelöffel abgestochen und im kochendem Schmalz gebacken.

343. Kräppeln (Filled Crullers). 3 Pfund Mehl, 4 Cents werth Hefe, gut 1¼ Pint Milch, 1 Pfund Butter, 9 Eier, 6 Unzen Zucker, etwas Citronenschale. Diese Masse gibt ungefähr 60 gefüllte Kräppeln. Den Teig kann man schon Abends anmachen, den nächsten Morgen rollt man ihn dann aus, sticht mit einem Wasserglase Boden davon aus, legt diese auf ein Backbrett und stellt sie in die Nähe des Ofens, damit sie gehen. Sind sie genug gegangen, bestreicht man den Rand eines jeden mit Eiweiß,

legt auf die Hälfte der Teile etwas Mus, drückt die andern Teile darauf und bestreicht dann wieder den Rand von allen mit Eiweiß. Stellt die Krappeln dann wieder in die Nähe des Ofens, damit sie noch einmal gehen, und backt sie, wenn sie gut sind, in kochendem Fett gar.

344. Amerikanische Schmalzküchlein (American Fried Cakes). Man gibt 2 Obertassen Maismehl in ½ Quart siedendes Wasser, besser Milch, und rührt dies über gelindem Feuer zu dickem Brei. Nach dem Erkalten vermischt man ihn langsam mit 2½ Unzen zerlassener Butter, 4 Eiern, 2 Unzen Zucker und einem Theelöffel fein gehacktem, candiertem Ingwer, so wie etwas Salz. Man formt eigroße Klößchen von der Masse, taucht sie in Ei und geriebene Semmel und backt sie in reichlichem Fett.

345. Rädergebackenes (Square Fried Cakes). Man schlage 3 Eier mit etwas Zucker und Muskatblüte und rühre so viel Mehl nebst 2 Eßlöffel Rum hinzu, daß es einen weichen Teig gibt, der sich rollen läßt. Dann rolle man denselben so dünn als möglich aus, schneide ihn mit dem Backrädchen in viereckige Stücke und backe diese in Butter oder Schmalz hellbraun. Beim Herausnehmen bestreue man das Gebackene mit einer Mischung von Zucker und Zimmet, besprenge es stark mit Rosenwasser und bestreue es nochmals.

346. Züricher Küchli (Zurich Fritters or Crullers). Milch, feines Mehl, Zucker und Zimmet. Man läßt Milch und etwas Salz in einem eisernen Topfe kochen, rührt so viel Mehl hinein, daß der Teig sich vom Topfe loslöst, legt ihn auf ein Backbrett, formt ein Ei dicke, runde Klöße, backt sie in Schmelzbutter schön gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Man gibt sie sowohl zum Thee als zum Nachtisch, auch, je nachdem sie eine Schüssel ausmachen sollen, mit einer Schaumsauce oder Fruchtsaft, sowie auch mit Compote.

347. Früchte in Butter oder Schmalz zu backen (Apfelbeignets) (Fruit Fritters). Man schält und schneidet große trockene, recht mürbe Aepfel quer in fingerdicke Scheiben, entfernt das Kerngehäuse, läßt sie mit Arrak und Zucker durchziehen, tunkt sie in eine Klare nach A. No. 48, backt sie in Schmelzbutter oder Schmalz dunkelgelb und bestreut sie sogleich mit Vanillezucker. Ebenso wie Aepfelscheiben kann man Birnenschnitten, geschälte und zerteilte Apfelsinen, halbierte Pfirsiche und Aprikosen, Ananas sowie Pflaumen, von denen man den Stiel entfernt, und Kirschen, die man zu 3—5 Stück zusammenbindet, einzuckert, in eine Klare tauchen und ausbacken. Damit die Früchte bald nach oben kommen und also weniger Fett aufnehmen, lege man nicht mehr in das Fett, als bequem nebeneinander schwimmen können. — Auch manche Blüten werden so ausgebacken, so reicht man in der feinen Küche ausgebackene Veilchen, Reseden, Rosenblätter und Akazien.

348. Cannelons, in Fett gebackener Blätterteig (Cannelon Fritters). ½ Pfund Blätterteig, Aprikosen oder anderes Obst, nach Belieben, heißes Schmalz. Cannelons, die von Blätterteig gemacht werden, dünn ausgerollt und dann mit Obstmus oder anderswie Eingemachtem

gefüllt werden, machen ein vortreffliches, feines Gericht. Der dünn ausgerollte Teig wird in gleichmäßige Stücke geschnitten, etwa 2 Zoll breit und 8 Zoll lang. Auf jeden Streifen wird dann ein Löffel Jam gelegt, die Ränder werden mit Eiweiß bestrichen, und dann faltet man den Blätterteig zweimal über einander. Die Ränder werden fest zusammen gepreßt, so daß der Inhalt nicht entweichen kann, und wenn die Stücken so bereitet sind, bratet man sie in kochendem Schmalz, bis sie hübsch braun sind, läßt sie auch noch neben dem Feuer stehen, wenn sie sich gefärbt haben, damit der Teig ganz gar wird. Man läßt sie vor dem Feuer ablaufen und bringt sie auf einer kleinen Serviette auf den Tisch, nachdem man sie erst noch mit feinem Zucker bestäubt hat. — Diese Cannelons sind köstlich, wenn sie mit frischem Obst, wie Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren, bereitet werden. Diese werden auf den Teig gelegt, mit Zucker bestreut und dann eingefaltet und in Fett gebacken, wie vorher angegeben.

349. Rahm-Fettgebackenes (Cream Fritters). 1 Tasse Rahm, von 5 Eiern das Weiße, 2 volle Tassen präpariertes Mehl, 1 Salzlöffel voll Muskatnuß, 1 Prise Salz. Das Eiweiß wird in den Rahm gerührt, abwechselnd mit dem Mehl, dann gibt man Salz und Muskatnuß dazu, und schlägt alles einige Minuten tüchtig durch; der Teig sollte ziemlich steif sein. Die kleinen Kuchen werden dann in reichlich viel gutem Schmalz gebacken, ein Löffel voll von dem geschlagenen Teig für jeden Fettkuchen. Man legt sie auf einen Durchschlag, damit das Fett abzieht, und darauf in eine warme, reine Serviette. Sie werden mit Gelée-Sauce gegessen. Man muß sie auseinander ziehen, nicht schneiden. Ganz vortrefflich.

350. Deutsche Fettkuchen (German Fritters). Man nimmt Scheiben von altbackenem Brode, rund geschnitten, oder alten Kuchen, und bratet sie in heißem Schmalz, wie Krüllkuchen, hellbraun. Nachher taucht man sie in kochende Milch, um das Fett abzuspülen, läßt sie rasch abtrocknen und bestreut sie mit feingestoßenem Zucker oder bestreicht sie mit eingekochtem Obst. Sie werden auf heißem Teller aufgehäuft und man kann eine süße Weinsauce darüber gießen.

351. Weizenmehl-Fettkuchen (Wheat Flour Fritters). 3 Eier, 1½ Tasse Milch, 3 Theelöffel Backpulver, Salz und Mehl genug, um den Teig steifer als zu andrem Fettgebackenen zu machen, wie Krapfen (Doughnuts) in heißem Fett zu backen. — Eine gute Sauce zu diesem Backwerk: 1 Tasse Zucker, 2 Eßlöffel Butter und 1 Theelöffel Mehl zusammengeknetet, ½ Tasse kochendes Wasser; dies wird mit Citronen-Extrakt gewürzt und gekocht bis es klar ist. Man kann auch Ahorn-Syrup zu dem Backwerk geben.

352. Grüner Mais in Fett gebacken (Green Corn Fritters). 1 Pint geriebene grüne Maiskörner, 3 Eier, 2 Eßlöffel Milch oder Rahm, 1 Eßlöffel geschmolzener Butter, wenn Milch gebraucht wird; 1 Theelöffel Salz. Die Eier werden gut verschlagen und der Mais wird allmählich zugegeben, ebenso die Milch und die Butter. Die Masse wird dann mit gerade genug Mehl vermischt, um sie zusammenzuhalten, und in das Mehl

wird 1 Theelöffel Backpulver gemengt. In einem Kessel mit heißem Schmalz wird dann der Mais mit einem Löffel in das Fett gegeben und hellbraun gebraten. Auch kann man dies mit weniger Fett, Butter und Schmalz zusammen in einer Pfanne auf dem Ofen backen, wie Eier.

353. Kartoffel-Fritters (Potato Fritters). 6 gekochte, kalte Kartoffeln werden gerieben und dazu 1 Pint süßer Rahm oder fette Milch, 3 Eigelb, 3 zu Schaum geschlagene Eiweiß, Salz und soviel Mehl gegeben, daß der Teig steif genug ist zum Zusammenhalten. Mit einem Löffel abzustechen und in kochendem Schmalz zu backen. Nach Belieben kann auch ½ Theelöffel Backpulver dem Teige beigemischt werden.

354. Brod-Fritters (Bread Fritters). Altgebackenes Weißbrod wird über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht, am Morgen fest ausgedrückt und zu jedem Pint Brod ½ Tasse Milch, 4 Eßlöffel Zucker, ½ Theelöffel Backpulver in ½ Tasse Mehl und etwas Salz gegeben. Kleine Bälle davon werden in heißem Fett gebacken; sollte der Teig zu dünn sein, gibt man mehr Mehl zu; man kann auch das Ei weglassen.

355. Austern-Fritters (Oyster Fritters). Man macht eine Klare nach Nr. 48, Vorbemerkungen, und taucht große Austern einzeln hinein, worauf man sie in kochendem Schmalz braun werden läßt. Statt frischer Milch kann man zu der Klare auch die Austernbrühe nehmen, gewürzt mit etwas Citronensaft (in Ermangelung Essig), nebst Pfeffer und Salz.

XVIII. Vom Einmachen und Trocknen

verschiedener Früchte und Gewächse.

(Preserving and Drying various Fruits and Vegetables.

---

1. Regeln beim Einmachen der Früchte.

1. Sorgfältiges Abreiben der Früchte. Vorab wird beim Einmachen von Pflaumen und Zwetschen auf ein sorgfältiges Abreiben aufmerksam gemacht, weil solches mit dem Erhalten in genauer Verbindung steht. Zu dem Zwecke lege man ein reines Tuch auf den Tisch, fasse die Früchte der Länge nach an und reibe sie strichweise rings herum ab, wodurch diese Arbeit, welche oft sehr in die Länge gezogen wird, gut und rasch von Statten geht.

2. Große Reinlichkeit der zum Einmachen erforderlichen Geräthe. Um die Früchte zu erhalten, darf man dieselben in keinem Topfe kochen, in welchem etwas Fettiges gewesen ist. Eine Ausnahme macht ein Kessel von Kupfer oder Messing, welcher sich am besten zum Einmachen eignet. In Ermangelung nehme man dazu einen weiß glasirten Topf. Löffel und Schaumlöffel müssen ebenfalls rein von Fett sein, weshalb es sehr zweckmäßig ist, die zum Einmachen erforderlichen Geräthe nur zu diesem Gebrauche zu benutzen.

3. Was bei dem Gebrauch der Muskatnelken (Nägelchen) zum Einmachen zu beachten ist. Zu manchen eingemachten Früchten sind Nelken, im richtigen Maße gebraucht, ein sehr angenehmes Gewürz, welche aber, ohne weiteres angewandt, hellen Früchten, als Kürbis, Hagebutten, Wallnüssen u. s. w., schwarze Flecken mitteilen. Um solche zu verhüten, braucht man nur das Köpfchen herauszubrechen.

4. Guter Essig. Zum guten Erhalten der Früchte sorge man ferner für guten Essig. Wünscht man nicht den theuren Weinessig anzuwenden, so geht man sicherer, anstatt des schlechten weißen Fabrikessigs guten Biereſſig zu nehmen, der besonders zu Zwetschen selbst dem Weinessig vorzuziehen ist und weniger Zucker erfordert.

5. Beim Einkochen der Früchte darf die Luft auf dem Herde nicht durch fremdartige Dünste verunreinigt werden. Während des Einkochens der Früchte oder des Fruchtsaftes darf auf dem Herde nichts Fettiges, noch sonst etwas gekocht werden, was Dunst und Geruch hervorbringt, wie es besonders beim Abkochen aller Gemüse der Fall ist. Das Feuer muß vorher gehörig besorgt, und ist es ein Kohlenfeuer, so darf nicht von oben darin gestöckert werden, weil der dadurch entstehende Qualm nachteilig einwirkt.

6. Sorgfalt beim Zubinden der Töpfe und Gläser. Nach dem Einkochen der Früchte ist es zum Erhalten eine Hauptbedingung, sofort ein reines Tuch darüber zu decken, damit nicht Fliegen oder Mücken hineinfallen und Gährung bewirken. Nach dem Erkalten aber darf das Zubinden der Töpfe und Gläser nicht hinausgeschoben werden, indem durch Offenstehen derselben, und wäre es nur 1—2 Tage, der Grund zum Verderben gelegt ist.

7. Die Früchte müssen mit Saft bedeckt sein. Alle eingemachten Früchte müssen völlig mit Saft oder Brühe bedeckt sein. Diejenigen Früchte, welche mit Zucker in kurzer, sämiger Brühe eingemacht sind, werden, wenn sie in den Gläsern völlig erkaltet sind, mit einem darauf passenden Stückchen Briefpapier, welches mit Franzbranntwein oder Arrak stark angefeuchtet ist, genau bedeckt, und die Gläser entweder mit Blase, Pergamentpapier, oder in Ermangelung mit einem Stück reinen, doppelt gelegten Papiers zugebunden.

8. Reinigen der zum Zubinden bestimmten Blase. Zum Reinigen der Schweinsblase wird diese einige Stunden in Branntwein gelegt und dann mit Weizenkleie abgerieben, oder sie wird einen Tag in kaltes Wasser gelegt, solches einigemal gewechselt, die Blase darin gewaschen und mit einem reinen Tuche abgetrocknet, wo sie dann zum Gebrauche fertig ist.

9. Lösen der Blase. Damit die Blase beim Gebrauch der Früchte sich leichter löse, lege man einigemal ein in heißem Wasser ausgedrücktes Tuch um den Rand. Bei Dunstfrüchten aber stecke man den Hals der Gläser eine Minute in heißes Wasser, wodurch die Blase ganz unversehrt abgenommen und oftmals wieder gebraucht werden kann.

10. Am besten und einfachsten sind zum Präservieren der Früchte die jetzt allgemein im Gebrauch befindlichen Einmachegläser mit luftdichtem Verschluß.

11. Hülfsmittel zum Erhalten der Früchte in Zucker. Ein sicheres Mittel, alle in Zucker eingekochten Früchte besonders zu konservieren und ihnen zugleich einen angenehmen Geschmack mitzuteilen, besteht in einer Beimischung von eingemachtem ostindischen Ingwer. Man nehme auf 1 Pfund Frucht ein Stück etwa von der Größe eines halben Fingers, schneide es in kleinere Stücke und lege diese mit den Früchten in den geläuterten Zucker und später in die Gläser.

12. Trocknen Ingwer zu reinigen. Da zu einigen Recepten trockner Ingwer gebraucht wird, so sei hier bemerkt, wie man diese Wurzel von ihrem erdartigen Geschmack befreit. Man lasse in der Apotheke um große Stücke zum Einmachen ersuchen, bedecke sie Abends vor dem Gebrauch mit kaltem Wasser, gieße solches am Morgen ab, schabe mit einem kleinen Messer alles Unreine weg und wasche sie klar. Darnach schneide man sie in fingerbreite Stücke. Im übrigen sei bemerkt, daß jetzt in größeren Apotheken gereinigter oder gebleichter Ingwer zu haben ist.

13. Fruchtsäfte. Fruchtsäfte bewahre man entweder in kleinen halben Flaschen oder Medizingläsern. In kleinen Haushaltungen sind letztere zweckmäßiger, indem eine angebrochene Flasche sich nie lange erhält.

14. Gänzliches Austrocknen, Schwefeln und Zubinden der Gläser und Flaschen. Die Flaschen müssen einige Tage vor dem Gebrauche ganz sauber gespült und inwendig an der Sonne oder Luft völlig getrocknet sein. Auch ist das Schwefeln nach No. 3 sehr zu empfehlen, sowie auch den eingekochten Saft über Nacht stehen zu lassen, damit er beim Einfüllen vom Bodensatz abgegossen und letzterer besonders in Gläser gefüllt werden könne; doch müssen die Flaschen mit einem reinen Tuche zugedeckt werden. Hat man die Flaschen oder Gläser bis auf einen stark zwei Finger breiten Raum angefüllt, so dient es zum Erhalten der Fruchtsäfte, einen Theelöffel voll Arrak oder Franzbranntwein darauf zu gießen. Alsdann verschließt man sie mit guten neuen Korken, welches vorsichtig geschehe, damit solche nicht mit Saft angefeuchtet werden, verlackt sie oder bindet ein Stückchen Pergamentpapier, in Ermangelung doppelt gelegtes Papier darüber, ohne die Flasche zu schütteln, und bewahrt sie aufrecht stehend an einem trockenen, kühlen, etwas dunkeln Orte.

15. Leichtes Beschweren der Essigfrüchte und Bedecken mit einem Senfbeutel. Früchte, welche mit Essig eingemacht sind, als Gurken, Zwetschen, Kirschen ꝛc., bedecke man mit einer passenden Schieferscheibe und lege einen kleinen saubern Stein darauf, der aber nur so schwer sein darf, daß er das Eingemachte unter der Flüssigkeit hält, nicht starken Druck hervorbringt. Zugleich dient zum Erhalten der Gurken das Auflegen eines Leinwandsäckchens mit Senfsamen von solcher Größe, daß alle Gurken damit bedeckt werden. Es bleibt sich gleich, ob brauner oder gelber Senf genommen wird, ersterer ist am wohlfeilsten. Auch bedarf es nur einer strohhalmbreiten Bedeckung. Ein solcher Senfbeutel ist ein außerordentliches Erhaltungsmittel der Gurken und wird daher vorzugsweise empfohlen.

16. Zubinden der Töpfe und Bemerken des Inhalts. Saure Gurken können in Ermangelung des vorstehend empfohlenen Pergamentpapiers mit neuem doppelt gelegten Papier zugebunden werden. Es gehört mit zur Akkuratesse einer jungen Hausfrau und macht sich so hübsch und freundlich, wenn beim Zubinden der Töpfe oder Gläser ein gleichmäßig geschnittenes Streifchen weißes Papier in der Mitte über-

gelegt, festgeklebt und der Inhalt, Monat und die Jahreszahl bemerkt, und dann das Papier 2—3 Finger breit unter dem Bande ringsum gleichmäßig abgeschnitten wird.

17. Luftiger und kühler Standort. Sind nun die eingemachten Früchte wie bemerkt worden behandelt, so sorge man dafür, daß sie an einen möglichst kühlen, recht luftigen, trocknen Ort gestellt werden. Der Keller eignet sich der Feuchtigkeit wegen ganz und gar nicht dazu, am wenigsten im Winter. Vorzüglich aber ist der Platz auf einem Schranke, welcher in einem kalten, luftigen, frostfreien Raume steht. In heißer Jahreszeit ist man jedoch auf den Keller hingewiesen.

18. Bemerkungen beim Oeffnen der Töpfe. Wird nun endlich noch beachtet, daß beim Oeffnen der Töpfe oder Gläser kein Hauch darüber hingeht, daß das Eingemachte mit einem reinen silbernen oder einem einzig zu diesem Zwecke dienenden kleinen hölzernen Löffel herausgenommen, glatt gestrichen und die Gefäße sogleich wieder zugebunden, auch keine übriggebliebenen Reste hinzugegeben werden, und zuweilen das Anfeuchten des Papiers mit starkem Branntwein wiederholt wird, so kann man sicher sein, daß die Früchte sich sehr gut erhalten.

19. Von Zeit zu Zeit nachzusehen. Dennoch darf man nicht versäumen, von Zeit zu Zeit nachzusehen, und sollte man finden, daß durch irgend ein Versehen Früchte, welche mit Zucker eingemacht sind, sich verändert hätten, so koche und schäume man etwas Essig mit Zucker und lasse sie darin eben durchkochen. Fehlt es jedoch nicht an Saft, so ist das Heißmachen mit einem Zusatz von französischem Branntwein und Zucker hinreichend, was am einfachsten dadurch geschieht, daß man die Gläser mit den Früchten offen in einem Topf mit Wasser auf den Herd stellt und sie kochend heiß werden läßt.

20. Behandlung der Gurken, worauf sich Kahm befindet. Wenn die Essiggurken mit Kahm bedeckt werden, welches gewöhnlich Folge eines schlechten Essigs ist, so muß der Topf ausgetrocknet werden, dann spüle man die Gurken mit kaltem Wasser ab, koche und schäume den Gurkenessig, gieße dann frischen Essig hinzu, lege die Gurken teilweise einige Minuten hinein und dann zum Abkühlen auf eine flache Schüssel, bringe sie nach dem Erkalten wieder in den Topf und bedecke sie mit dem Essig. Wäre derselbe aber, ohne daß die Gurken verdorben schmecken, völlig schal geworden, so taugt er nicht mehr; man nehme frischen Essig, bringe ihn mit den abgewaschenen Gurken und dem gleichfalls auf einem Sieb abgespülten Gewürz aufs Feuer, nehme sie, wenn der Essig mehr heiß als warm geworden, heraus, lasse denselben kochen und gieße ihn, kalt geworden, darüber.

21. Dill in Essig, zum Einmachen saurer Gurken. Da der Dill zur Zeit des Einmachens saurer Gurken seinen Wohlgeschmack verloren hat, so wird auf das Einmachen von Dill (Abschnitt I. No. 39) aufmerksam gemacht.

22. Blechbüchsen. Um bei den Blechbüchsen zum Einmachen von Früchten und Gemüsen der Mühe des Zulöthens überhoben zu sein, was namentlich für Hausfrauen auf dem Lande von Werth ist, wird auf eine neuere Konstruktion der hermetisch verschlossenen Blechbüchsen aufmerksam gemacht.

Anmerkung. Es wird wiederholt darauf aufmerksam gemacht, bei kleinen Haushaltungen zum Einmachen der Früchte kleine Töpfe oder kleine Gläser zu nehmen, da das Eingemachte sich in angebrochenen Töpfen nur bei großer Vorsicht lange Zeit gut erhält.

2. Zucker zu läutern (To clarify Sugar). Die verschiedenen Arten, den Zucker zu sieden, sind: 1. Gereinigt oder geläutert; 2. zu schwerem Tropfen sieden; 3. zum Spinnen; 4. zum Flug; 5. zur großen Blase; 6. zum Bruch.

I. Den Zucker läutert man, wenn man etwa 20 Unzen in größere Stücke schlägt, dann 3/10 Quart Wasser darauf gibt und denselben stehen läßt, bis er sich ganz aufgelöst hat. Dann gibt man den Schnee von der Hälfte eines Eiweiß dazu, mischt dies zum Zucker, rührt ihn am Herde, bis er heiß ist, und dann wird nicht mehr gerührt. Am besten ist es, man nimmt eine Messingpfanne zu diesem Zweck. Nun kocht man ihn, und wenn er aufsteigt, so gießt man ein paar Löffel Wasser hinein, nimmt ihn vom Feuer weg, hebt den Schaum ab und läßt ihn nochmals kochen. Auf diese Art schreckt man ihn zweimal ab; der Schaum, der sich an den Rand der Pfanne anlegt, muß mit einem ins heiße Wasser getauchten Leinwandlappen abgewischt werden. Nun gibt man einen Löffel Limoniensaft oder Essig hinein, hebt dann nochmals den Schaum ab und verwendet ihn. Zu Sulzen wird er noch extra durch ein Tuch geseiht, welches man vorher ins heiße Wasser taucht und auswindet.

II. Wenn man den Zucker zu schweren Tropfen siedet, so heißt dies, sobald man einen Tropfen zur Probe auf einen Teller gibt, so soll er perlenartig rund bleiben und nicht auseinander rinnen.

III. Zum Spinnen siedet man den Zucker, wenn er so lange kocht, daß, wenn man einen Tropfen zwischen zwei angefeuchtete Finger nimmt, die Finger dann öffnet, sich von einem Finger zum andern ein Faden zieht. Anfangs bildet sich nur ein kurzer, später ein langer Faden.

IV. Zum Fluge siedet man den Zucker so lange, daß, wenn man einen Löffel eintaucht, ihn abrinnen läßt und dann in die innere Seite desselben hineinbläst, sich hierauf auf der äußeren Seite kleine Blasen gebildet haben.

V. Zur großen Blase wird der Zucker gekocht, daß, wenn man in die innere Seite des Löffels bläst, Blasen abfliegen.

VI. Jetzt läßt man ihn noch eine Weile sieden. Hierauf taucht man einen Kochlöffel in ein Glas kaltes Wasser, läßt ihn eine Weile darin, fährt mit dem Löffel tief in den Zucker und rasch wieder ins Wasser. Wenn sich um den Stiel eine Hülle davon gebildet hat, welche nicht zähe ist, sondern wie Glas zerbricht, so ist der Zucker bis zum Bruche

gesotten. Man muß auch währenddem fleißig rühren und den Schaum abwischen, der sich an den Rand legt; ferner muß die Hitze stets gleichmäßig bleiben.

3. Vom Schwefeln der Gläser und Flaschen zum Aufbewahren eingemachter Früchte (To Prepare Glasses and Bottles for Preserving by Sulphur Vapor). Das Schwefeln ist, wie die Verfasserin sich davon überzeugt hat, zum Erhalten aller mit Zucker eingemachten Früchte so empfehlenswerth, daß sie es mit Vergnügen mitteilt. Die Flaschen und Gläser werden wie gewöhnlich gut gespült und erstere in der Sonne inwendig ganz ausgetrocknet. Zugleich wird etwas Schwefel geschmolzen und ein kleines Stück Leinwand oder ein dicker zusammengelegter baumwollener Faden hineingetunkt. Das Eine oder Andere kann zu diesem Gebrauche aufbewahrt werden. Es wird davon ein Stückchen an einem Draht, den man sich leicht auf folgende Art verfertigen kann, befestigt. Man biege nämlich eine große neue Haarnadel auseinander, mache an einem Ende ein Häkchen, klemme ein geschwefeltes Stückchen, etwa von der Größe einer weißen Bohne, hinein, lasse es anbrennen und stecke den Draht in die Flaschen oder Gläser, indem man erstere sogleich mit einem Kork und letztere mit einer Untertasse bedeckt. Danach fülle man sofort das Bestimmte hinein, schwefle auch leicht darüber hin und mache rasch den Verschluß. Das Schwefeln läßt keinen Schwefelgeschmack entstehen.

4. Das Kandieren der eingemachten Früchte zu verhindern (To Prevent the Candying of Fruit). Das Kandieren der Früchte hat darin seinen Grund, daß entweder der Zucker zu stark eingekocht, oder die Frucht an sich zu trocken war. Ersterem läßt sich durch Achtsamkeit vorbeugen; ist man jedoch genötigt, Früchte zu nehmen, die nicht saftig sind, so füge man zu dem Zuckersaft, nachdem solcher von den Früchten gegossen und aufgekocht ist, eine Erbse groß guten Alaun, der mit 1 Eßlöffel Wasser aufgelöst ist, wodurch das Kandieren verhindert wird. — Bei mehreren Pfunden Zucker ist die Hälfte des bemerkten Wassers hinreichend.

A. Früchte in echtem französischem Branntwein.

(Brandied Fruits.)

(Wenn in den folgenden Rezepten von Branntwein die Rede sein wird, so ist damit echter French Brandy gemeint; in unechtem verderben die Früchte.)

5. Verschiedene Früchte zusammen in Branntwein einzumachen (Mixed Fruits in Brandy). ¼ Pint Cognac und auf jedes Pfund beliebiger Früchte 1 Pfund feingestoßener Zucker. Die Früchte dürfen nicht überreif, wenigstens nicht aufgesprungen sein, müssen, mit Ausnahme von Johannis-, Erd- und Himbeeren, sorgfältig abgewischt werden; in der Wahl ist man mit Ausnahme von Stachelbeeren, Reineclauden und Aepfeln ganz unbeschränkt. Man kann mit den Erdbeeren den Anfang machen, und Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Mira-

bellen, abgeschälte und in Stückchen geschnittene Melonen, Weintrauben und was man sonst wünscht, folgen lassen. Der Branntwein wird zur Zeit in eine sauber ausgeriebene Terrine gegossen, deren Deckel möglichst dicht schließen muß; besser ist ein mit Blase oder Pergamentpapier zuzubindendes weites Glas. Dahinein legt man mit 1 Pfund Erdbeeren, zugleich 1 Pfund Puderzucker, bedeckt die Terrine und stellt sie an einen kühlen Ort nach Norden, doch so, daß der Inhalt vor Naschen und also vor Verderben bewahrt sei. Mit jedem Pfunde der nachfolgenden Früchte kommt auch 1 Pfund Zucker hinzu, und wird jedesmal das Ganze behutsam durchgerührt, wobei zu bemerken ist, falls man viele Früchte folgen läßt, mit diesen noch ½ Pint Branntwein zu verbinden. Nachdem die letzten Früchte durchgerührt sind, füllt man das Eingemachte in Gläser und verfährt weiter nach No. 1.

6. Kirschen in Franzbranntwein (Brandied Cherries). 3 Pfund süße Glaskirschen, 1½ Pfund bester Zucker, stark ½ Quart Franzbranntwein, Zimmet und Nelken. Die an einem sonnigen Tage gepflückten Kirschen werden, nachdem sie abgeputzt und die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, in ein Einmacheglas gelegt. Dann läutere man den Zucker nach No. 2, lasse ihn abkühlen, rühre den Branntwein durch und fülle ihn mit einigen Stückchen Zimmet und Nelken über die Kirschen. Völlig erkaltet, binde man das Glas mit einer Blase fest zu.

7. Aprikosen und Pfirsiche in Branntwein (Brandied Peaches and Apricots). Zu jedem Pfund Frucht ¾ Pfund feinen Zucker. Man nehme die Früchte reif, aber unaufgesprungen, läutere den Zucker nach No. 2, lege die sorgfältig abgeriebenen Früchte hinein, indem man sogleich das Geschirr vom Feuer nimmt und den Saft darüber schwenkt. Nach 48 Stunden koche man den Saft sirupähnlich ein, fülle ihn kalt mit den Früchten in Einmachegläser, gieße so viel echten Franzbranntwein hinzu, daß sie bedeckt sind, und verfahre übrigens nach No. 1. Sobald die Früchte sich senken, ist der Branntwein eingezogen, und sie sind zum Gebrauch gut.

8. Quitten in Cognac (Quinces in Cognac). Zu 1 Pfund Birnquitten, nach dem Kochen gewogen, ¾ Pfund Zucker, Cognac, Citronenschale und Zimmet. Die Quitten werden geschält, in 8 Teile geschnitten, und nachdem das Kerngehäuse entfernt, in kaltes Wasser geworfen. Unterdeß lasse man Wasser zum Kochen kommen, koche die Quitten darin so lange, bis man sie durchstechen kann, weich aber dürfen sie nicht werden. Dann nehme man sie mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie zum Abtröpfeln auf einen Einleger, stecke in jedes Stück ein feines Streifchen Citronenschale und Zimmet und wiege sie. Dann wird der Zucker nach No. 2 geläutert, mit etwas Quittenwasser dicklich gekocht, heiß über dieselben gegossen und der Saft nach 48 Stunden stark eingekocht. Danach wird soviel Cognac durchgerührt, als man für gut findet, und die Quitten damit bedeckt.

9. Birnen und Pfirsiche in französischem Branntwein (Brandied Pears or Peaches). 4 Pfund Obst, 4 Pfund Zucker, 1 Pint vom besten weißen Brandy. Man gibt genug Wasser auf den Zucker, um ihn aufzulösen, und läßt dies dann aufkochen. Darauf gibt man das Obst hinein

und kocht es 5 Minuten. Nachdem man das Obst sorgfältig herausgenommen hat, läßt man den Sirup noch 15 Minuten kochen, oder bis er sich verdickt, gießt dann den Brandy dazu und nimmt den Topf sogleich vom Feuer, gießt den Sirup über das Obst, und füllt es in Gläser. Sollte ein rötlicher Saft aus dem Obst gelaufen sein, nachdem es vom Feuer genommen wurde, so gießt man diesen Saft ab, ehe der Sirup über das Obst geschüttet wird. Pfirsiche und Birnen müssen vor dem Kochen abgeschält werden. Bei Pflaumen muß man Einstiche in die Schale machen.

10. Getrocknete französische Katharinenpflaumen erster Qualität in Cognac (Dried French Prunes in Cognac). Katharinenpflaumen, weißer Wein, Cognac, Zucker, Zimmet und Nelken. Man legt die Pflaumen 48 Stunden lang in ordinären oder trüben weißen Wein, damit sie völlig ausquillen, und läßt sie auf einem Durchschlag abtröpfeln. Dann legt man sie in ein Einmacheglas, gibt einige Stücke Zimmet und einige Muskatnägelchen dazu, sowie auch feinen Zucker, gießt so viel Cognac darauf, daß die Früchte bedeckt sind, stellt das Glas, gut zugebunden, eine Zeitlang an die Sonne oder an einen warmen Ort.

B. Früchte mit Zucker einzumachen.

(Preserved Fruit.)

11. Erdbeeren in Zucker einzumachen (Strawberries). 1 Pfund reife Erdbeeren, 1 Pfund Zucker. Nachdem der Zucker nach No. 2 geläutert, nehme man den Topf vom Feuer, lege die ganz sauber gepflückten Erdbeeren hinein, fülle mit dem Löffel den Zucker darüber, da selbst durch behutsames Umrühren die Früchte leiden, und stelle den Topf hin. Am andern Tage lasse man sie heiß werden und stelle sie wieder in demselben Topfe hin bis zum folgenden Tage, und wiederhole das Heißmachen noch einmal, ohne sie zu rühren. Nach dem Erkalten fülle man die Erdbeeren in Gläser, und sollte der Saft noch des Einkochens bedürfen, so setze man ihn noch ein wenig aufs Feuer, gieße ihn kalt darüber und richte sich weiter nach No. 1.

12. Erdbeeren in Gläser einzumachen (Preserved Strawberries). Nachdem die Erdbeeren abgezupft sind, lege man so viel auf eine Platte oder flache Schüssel, wie man auf einmal in den Topf thun kann, zu jedem Pfund Erdbeeren ¾ Pfund Zucker, bestreue die Beeren damit und stelle sie 2—3 Stunden hin, bis sie Saft gezogen haben. Darauf gieße man den Saft in den zum Einkochen bestimmten Topf, lasse ihn zum Kochen kommen, schäume ihn gut ab, thue die Erdbeeren behutsam hinein, lasse sie eben zum Kochen kommen und fülle sie in ein heißgemachtes Glas; sollte es nicht ganz voll sein, so stelle man es gut warm, bis noch mehr

Beeren fertig sind; dann schraube man das Glas schnell zu, so lange das Eingemachte noch kochend heiß ist. Wenn es kalt geworden ist, schraube man noch etwas nach.

13. Erdbeeren mit Johannisbeersaft einzumachen (Strawberries with Currant Juice). Zu 1 Pfund Erdbeeren nehme man 1 Pfund geriebenen Zucker, streue die Hälfte lagenweise darüber und lasse sie über Nacht stehen. Am andern Tage koche man die andere Hälfte des Zuckers mit ¼ Quart rotem Johannisbeersaft zu Sirup, gebe die Erdbeeren mit ihrem Saft hinein und koche sie, bis sich eine Gallerte bildet. — Man gibt dies fein Eingemachte nicht nur zu feinem Braten, sondern auch zu Sandkuchen und Biscuit, auch allein mit junger Sahne.

14. Erdbeer-Marmelade (Strawberry Jam or Marmalade). 1 Pfund Erdbeeren, 1½ Pfund Zucker. Man kocht die Erdbeeren so lange in dem geläuterten Zucker, bis sie sich aufgelöst haben und der Saft dicklich wird. Nach No. 1 aufbewahrt.

15. Erdbeeren oder Himbeeren einzumachen, ohne die Beeren zu kochen (Strawberries or Raspberries preserved without boiling them). Die Gläser werden mit den frischen Beeren gefüllt, man setzt sie darauf in einem Kessel, der zum Teil mit Wasser gefüllt und dessen Boden mit etwas Heu oder Löschpapier bedeckt ist, auf das Feuer. Nun kocht man einen Sirup von halb so viel Wasser als Zucker und schüttet diesen über die Beeren. Die Gläser werden dann geschlossen und bleiben etwa ½ Stunde in dem kochenden Wasser. Möchte man die Beeren nicht sehr süß haben, so kann man sie vorher wiegen und auf 4 Pfund Beeren 1 Pfund Zucker und 1 Pint Wasser rechnen.

16. Erdbeer-Marmelade (Strawberry Marmalade). Die Erdbeeren werden gelesen und gewaschen und mit Zucker (auf 1 Pfund Beeren ½ Pfund Zucker) 2—3 Stunden eingekocht, wobei man fortwährend rühren muß.

17. Himbeeren einzumachen (To preserve Raspberries). Diese werden wie Johannisbeeren behandelt, jedoch dürfen sie nicht gewaschen werden.

18. Himbeer-Gelée (Raspberry Jelly). Man richte sich nach No. 29 (Johannisbeer-Gelée), setze aber den Himbeeren etwas Johannisbeeren zu, weil so das Gelée fester wird.

19. Himbeer-Marmelade (Raspberry Marmalade). Wird bereitet wie Erdbeer-Marmelade.

20. Himbeersaft (Raspberry Juice). Nach Johannisbeersaft, jedoch zu 1 Pfund Saft, je nachdem man ihn mehr oder weniger süß zu haben wünscht, 5—6 Unzen Zucker.

21. Ausgegohrener Himbeersaft (vorzüglich) (Fermented Raspberry Juice). 1 Pfund klarer Saft, 1½ Pfund Zucker. Nachdem die Beeren zerdrückt und ausgepreßt, stelle man den Saft etwa 5—6 Tage ruhig hin, wo die Gährung erfolgt sein wird. Alsdann nehme man die schimmelige Haut davon ab, gieße den klaren Saft von dem darunter stehenden trüben behutsam ab, lasse ihn mit dem Zucker gut durchkochen,

wobei der etwaige Schaum abgenommen wird, und fülle den Sirup oder Saft abgekühlt in sauber gespülte, ganz trockne kleine Flaschen oder Gläser. Weiter nach No. 1. Der weniger klare Saft kann mit einer geringen Quantität Zucker zum ersten Gebrauch gekocht werden. — Dieser Sirup ist zwar etwas kostspielig, doch sehr klar und schön und reicht davon 1—2 Eßlöffel voll zu 1 Glas Wasser.

22. **Himbeermus und Saft** (Raspberry Jam and Juice). Auf 1 Pfund Beeren 1 Pfund Zucker, kein Wasser, 10 Minuten kochen. Dann wird es durch ein Sieb, auf welchem ein Mulllappen liegt, gegossen, hiernach kocht man das Mus und auch den Saft nochmals 10 Minuten allein und füllt es dann in Gläser und Töpfe.

23. **Himbeermus** (Raspberry Jam). Zu 5 oder 6 Pfund frischen, roten Himbeeren, die noch nicht zu reif sind, gibt man das gleiche Gewicht von dem feinsten weißen Zucker. Das Ganze wird in einem Einmachetopf gut zerdrückt und mit einem Quart Johannisbeersaft, oder etwas weniger, gekocht, bis ein kleiner Löffel voll davon sogleich auf einem kalten Teller steif wird, dann gibt man den Fruchtbrei in kleine Töpfe, die mit in Brandy getauchtem Papier, mit dickerem Papier darüber, fest zugedeckt werden. Man bewahrt diese an einem kühlen, trockenen und dunklen Platz. — Von Brombeeren und Erdbeeren wird Mus in derselben Weise gemacht, aber ohne Johannisbeersaft.

24. **Himbeergelée** (Raspberry Jelly). 6 Quart Himbeeren und 2 Quart Johannisbeeren werden gewaschen und auf ein Sieb gelegt, um abzutropfen, dann durch eine Fruchtpresse gedrückt. Auf 1 Pfund Saft kommt 1 Pfund Zucker, dieses wird ¼ Stunde gekocht, dann in Gläser gefüllt.

25. **Ueberzuckerte Johannistrauben (für eine feine Tafel)** (Fresh Currants sugared). Man wählt hierzu die schönsten Träubchen, nach Belieben rote, weiße oder auch schwarze, nimmt ein geklopftes Eiweiß in eine Obertasse, taucht je ein Träubchen hinein, läßt es abtropfen und überzuckert es dann, indem man es in gestoßenem, nicht gesiebtem Zucker teils herumdreht, teils mit Zucker überstreut. Dann werden die sämmtlichen Früchte an der Sonne etwas angetrocknet, was auch ohne Sonne in trockner Luft bald erfolgt; die Ofenwärme aber darf sie nicht berühren. Ganz frisch sind sie am schönsten, obgleich sie sich immerhin ein paar Tage erhalten.

26. **Johannisbeeren einzumachen** (To preserve fresh Currants). 1 Pfund Johannisbeeren, 1 Pfund Zucker. Die Beeren werden gewaschen, auf ein Sieb gelegt und darauf mit einer Gabel von den Stielen gestreift. Dann läutere man den Zucker nach No. 2, lege die Beeren hinein, lasse sie auf schwachem Feuer bei vorsichtigem Umrühren durchweichen, doch nicht im Geringsten zerkochen, lege sie mit einem Schaumlöffel auf einen porzellanenen Einleger oder eine flache Schüssel, füge den abgelaufenen Saft zum kochenden und lasse diesen dicklich einkochen; erkaltet rühre man die Beeren durch, fülle sie in Gläser und richte sich weiter nach No. 1. Die vielen Kerne machen dies Eingemachte unangenehm; es sei daher auf Dreifrucht-Marmelade aufmerksam gemacht.

27. **Johannisbeeren in Gläsern einzumachen** (Currants in Glass Jars). Man nehme dazu Zucker nach Belieben, etwa ½ Pfund Zucker zu 1 Pfund abgestreifter Johannisbeeren. Man läßt sie mit dem Zucker kochen, füllt sie in heißgemachte Gläser und verschließt sie so schnell wie möglich.

28. **Johannisbeer-Gelée** (Currant Jelly). Frisch gepflückte, hochrote Johannisbeeren werden sauber abgebeert und dann roh durch ein feines Haarsieb leicht gepreßt. Auf ½ Quart dieses gewonnenen Saftes rechnet man 1 Pfund Zucker, gibt diesen in einen kupfernen Schwungkessel, setzt solchen auf leichte Kohlengluth und bereitet davon unter fortwährendem Abstoßen mittelst eines hölzernen Rührlöffels einen sogenannten Krumpelzucker, doch so, daß solcher nicht carmelirt, sondern vollkommen weiß bleibt. Hat man diesen Krumpelzucker gewonnen (der, beiläufig bemerkt, dem ostindischen Palm-Sago ähnlich sieht), gießt man den Johannisbeersaft darauf und bringt ihn auf gelindem Feuer bis ans Kochen, hebt ihn dann schnell vom Feuer, läßt ihn ca. ½ Stunde ruhig stehen, nach welcher Zeit sich oben eine Schaumdecke gebildet hat, hebt diese mittelst eines Schaumlöffels behutsam ab, füllt dann das so geklärte Gelée sogleich heiß in geeignete Gläser, bindet solche, nachdem sie 8—10 Tage offen gestanden, mit Blase zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte. Das geeignete Quantum zur Bereitung dieses Gelées sind: 3 Quart roter Saft und 5 Pfund Zucker. Bei geringerer Quantität carmelirt der Zucker sehr leicht — bei einer stärkeren Quantität aber verarbeitet sich der Zucker auf dem Feuer zu schwer.

29. **Johannisbeer-Gelée** (Currant Jelly). Die Johannisbeeren werden möglichst rein abgezupft, in einem glasierten oder neuen Blechtopf aufs Feuer gestellt, mit einem Stampfer zerquetscht und bei öfterem Umrühren kochend heiß gemacht. Dann drückt man sie durch ein grobes starkes Tuch; doch darf man nicht zu viel auf einmal nehmen, damit der Saft gut heraus komme, stellt den Saft bis zum andern Tage ruhig hin, seiht ihn dann noch durch ein reines, ausgebrühtes weißwollenes Tuch. Auf 1 Pfund Saft 1 Pfund guter weißer Zucker. Nun stellt man den Saft in einem glasierten oder neuen Blechtopf aufs Feuer, läßt ihn zum Kochen kommen, rührt dann den Zucker hinein und läßt ihn unter öfterem Rühren eben aufkochen, schäumt hierauf etwas ab und thut zur Probe etwas auf eine Untertasse. Sollte er nicht fest sein, so thue man noch etwas Zucker hinzu; wenn er dann fest ist, fülle man ihn heiß in Gläser oder Tassen und lasse ihn 8—10 Tage offen stehen. Schließlich lege man in Brandy eingetauchtes weißes Papier darauf und binde oder klebe die Gläser mit Papier zu.

30. **Rohes Johannisbeer-Gelée** (Currant Jelly, not boiled). 1 Pfund roher Saft, 1½ Pfund geriebener und durchgesiebter Zucker. Man preßt frisch gepflückte und abgebeerte Johannisbeeren durch ein Tuch, stellt den Saft über Nacht hin, gießt ihn klar vom Bodensatz und wiegt ihn. Dann rührt man denselben in einer tiefen porzellanenen Schüssel mit einem neuen hölzernen Löffel, welcher jedoch ausgelaugt sein muß, in einer Richtung gleichmäßig und ohne Aufhören 3 Stunden, während man jede

¼ Stunde Zucker langsam hineinstreut. Man muß denselben ein wenig einteilen, damit er so lange hinreicht, bis man mit dem Rühren fertig ist. Nachdem wird der dick gewordene Saft in Gläser gefüllt und nach No. 1 aufbewahrt. Auf langes Erhalten kann man hierbei nicht rechnen.

31. **Johannisbeer-Gelée** (Currant Jelly). Die Johannisbeeren werden gelesen und gewaschen und dann Wasser hinzugethan, um sie gerade zu bedecken, und weich gekocht. Hierauf füllt man sie in einen Beutel, worin sie die Nacht über bleiben. Den nächsten Morgen wiegt man den Saft und thut auf 1 Pfund Saft 1 Pfund Zucker und läßt ihn tüchtig 10 Minuten kochen, füllt ihn dann in Gläser.

32. **Johannisbeer-Gelée** (Currant Jelly). Dieses Rezept ist sehr zu empfehlen; das Gelée wird immer gut gerathen und hält sich sehr lange Zeit. Man verliest die Beeren sorgfältig, sodaß keine trocknen Blätter oder andere Substanzen dazwischen sind; die Beeren sollten aber an den Stengeln bleiben. Die Frucht wird dann gewogen, und die Anzahl der Pfunde muß genau bemerkt werden. Der Einmachekessel wird dann mit einem Pint Wasser und einigen Schalen voll Beeren auf das Feuer gesetzt, und das wird dann so lange zusammen verrührt und verdrückt, bis der Boden des Kessels ganz bedeckt ist von der Brühe. Dann gibt man die übrigen Beeren dazu, und läßt sie wenigstens 20 Minuten kochen, wobei man sie gut umrühren muß, so daß sie nicht anbrennen. Darauf thut man die Beeren in einen dreieckigen Beutel von losem, ungebleichten Baumwollenzeug (unbleached muslin), den man aus heißem Wasser fest ausgerungen hat, hängt den Beutel auf und läßt die Brühe in einen Steintopf ablaufen. Wenn man den Beutel über Nacht hängen läßt, wird aller Saft abfließen, so daß nur die trocknen Reste zurückbleiben; es sollte durchaus nicht an dem Beutel gedrückt werden. Am Morgen gibt man den Saft in den Kessel, ohne zu messen, und läßt ihn 3—4 Minuten tüchtig kochen, dann fügt man halb so viele Pfund Zucker hinzu als man Pfunde von Beeren hatte; zum Beispiel 1 Peck Johannisbeeren hat wahrscheinlich ein Gewicht von 12 Pfund; zu dieser Masse gibt man 6 Pfund Zucker. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, ist das Gelée fertig; man sieht es am Löffel, daß sich das Gelée verdickt hat und in dicken Tropfen abfällt. Läßt man es aufkochen, so bleibt es nie so steif und gut. Man richte sich genau nach der Anweisung; das Kochen muß geschehen, ehe der Zucker zum Safte gegeben wird.

33. **Ausgegohrener Johannisbeersaft** (Fermented Currant Juice). Nach Himbeersaft zu bereiten.

34. **Schwarze Johannisbeeren einzumachen** (To Preserve Black Currants). Auf jedes Pfund Beeren ½ Pfund Zucker, welchen man läutert und die Beeren darin weich kocht, während man sie zuweilen umrührt. Erkaltet füllt man sie in Gläser und verfährt weiter nach No. 1.

35. **Gelée von schwarzen Johannisbeeren** (Black Currant Jelly). Die Bereitung ist wie bei Johannisbeer-Gelée, doch bedarf es hierbei nur der Hälfte des Zuckers.

36. Dreifrucht = Marmelade (Dreimus) (Fruit Marmalade). Johannisbeeren und Himbeeren, beide ausgepreßt, von jedem 1 Pfund, dazu 2 Pfund ausgesteinte süße Kirschen und 2 Pfund Zucker. Letzterer wird nach No. 2 geläutert, das Uebrige nebst ¼ der Kirschenkerne, wovon die Schale entfernt wird, hinzugefügt und unter Abnehmen des Schaums und häufigem Durchrühren so lange gekocht, bis der Saft dicklich geworden ist, während in der letzteren Zeit ½ Unze feiner Zimmet dazu gethan und stets gerührt werden muß, um Anbrennen zu verhüten. Aufbewahren nach No. 1.

37. Dreifruchtsaft (Fruit Juice). 1 Pfund Himbeersaft, 1 Pfund Johannisbeersaft, 1 Pfund saurer Kirschensaft mit 1½ Pfund Zucker wie Johannisbeersaft gekocht und aufbewahrt.

38. Stachelbeeren in Gläsern einzumachen (To preserve Gooseberries in Glasses). Werden eingemacht wie Johannisbeeren, nur brühe man sie vorher ab und wasche sie gut; jedoch dürfen sie nicht entzwei kochen. Sie sind auf diese Weise sehr angenehm und halten sich gut, doch müssen die Gläser luftdicht sein.

39. Reife Stachelbeeren in Zucker (Ripe Gooseberries with Sugar). 1 Pfund reife, feinschalige Stachelbeeren, 1 Pfund Zucker. Jede Stachelbeere wird rein abgeputzt, von Stiel und Blume befreit, der Zucker in Wein oder Wasser getunkt, zu dünnem Sirup gekocht und der Schaum abgenommen. Dann werden die Stachelbeeren auf schwachem Feuer darin weich gekocht und mit dem Saft in ein Glas gefüllt. Nach Verlauf von 4—6 Tagen wird der Saft von den Stachelbeeren abgegossen, sirupähnlich eingekocht, warm darüber gegeben und übrigens nach No. 1 verfahren.

40. Stachelbeer-Marmelade (Gooseberry Marmalade or Jam). 1 Pfund reife Stachelbeeren, ½ Pfund Zucker, Citronenschale oder Zimmet. Dunkelrothe, überreife Stachelbeeren, nachdem sie abgeputzt, von Stiel und Blumen befreit sind, mit einem silbernen Löffel zerdrückt, alsdann durch ein Sieb gerührt, gewogen und in dem zu Sirup gekochten Zucker und Gewürz unter fortwährendem Rühren zu einer steifen Marmelade gekocht, welche, falls sie bis zu 8 Tagen nachwässern möchte, gut aufgekocht werden muß.

41. Stachelbeer-Gelée (Gooseberry Jelly). 6 Pfund grüne unreife Stachelbeeren werden sauber abgeputzt, gewaschen und in kaltem Wasser auf mäßigem Feuer ganz zerkocht. Das Wasser muß die Beeren decken. Die breiartige Masse wird in ein etwas breit ausgespanntes weißes Tuch gegossen und muß langsam durchtropfen, was mehrere Stunden dauert. Der gewonnene klare Saft wird mit 2½ Pfund Zucker langsam durchkocht, bis er sich schön dunkelrot färbt. Man versuche, ob der Saft auf einem Teller nicht mehr fließt, dann fülle man das Gelée in kleine Gläser, welche man leicht ausstürzen kann beim Gebrauch. Zu langes Kochen schadet sowohl der schönen Farbe, wie dem Geschmack.

42. Stachelbeer-Gelée (Gooseberry Jelly). Die Stachelbeeren werden gewaschen und ohne irgend welche Zuthaten weich gekocht. Hierauf gießt man sie in einen Beutel und läßt sie über Nacht darin. Morgens wird der Saft 15—20 Minuten gekocht ohne Zucker, dann der Zucker auf jedes Pfund Saft 1 Pfund hinzugefügt und gerade einmal durchgekocht.

43. Preißelbeeren (Kronsbeeren) einzumachen (To Preserve Cranberries). Zu 10 Pfund Beeren 4—6 Pfund Zucker. Vorab sei bemerkt, beim Ankauf auf reife dicke Früchte zu sehen und solche lieber teurer zu bezahlen, als schlechte zu nehmen, indem von der Güte Ansehen und Geschmack abhängt. Sollten die Beeren jedoch nicht vollkommen reif zu haben sein, so werfe man beim Verlesen wenigstens die ganz unreifen weg und lasse die übrigen mit kaltem Wasser bedeckt kochend heiß werden, um dies Wasser alsdann abzugießen, wodurch viel Säure entzogen wird. Das Waschen geht auf folgende Weise sehr gut: Man schütte die sämmtlichen Beeren oder einen Teil von ihnen in ein Gefäß mit Wasser, rühre sie mit einem Handsieb tüchtig durcheinander und fülle sie mit dem Sieb in ein zweites Gefäß mit Wasser und dann zum Ablaufen auf einen Durchschlag. Alsdann lege man einen Teil des Zuckers in einen glasierten Topf, einen verhältnismäßigen Teil Beeren darauf, lasse sie unter öfterem Umrühren und Abnehmen des Schaumes offen weich kochen (zerkochen aber dürfen sie nicht), schütte sie in ein bereitstehendes Gefäß und bringe wieder andere aufs Feuer. Ist nun die ganze Menge gekocht, so wird sie in Steintöpfe oder Gläser gefüllt, glatt gestrichen, mit einem passenden Stück Fließpapier in Arrak oder Rum getunkt, bedeckt und mit Pergamentpapier (siehe No. 1) zugebunden. Von vorstehend bemerktem Gewicht bleiben ungefähr 5 bis 6 Pfund.

44. Eingemachte Kronsbeeren (Preserved Cranberries). Die Kronsbeeren müssen groß und reif sein. Sie werden gewaschen, und auf 6 Quart Kronsbeeren rechnet man 9 Pfund vom besten Hutzucker. 3 Quart Kronsbeeren werden mit 1½ Pint Wasser in einer Kasserole auf das Feuer gesetzt. Der Topf wird verdeckt und man läßt die Beeren ganz verkochen. Dann drückt man den Saft durch einen Beutel. Der Zucker wird in den Einmachetopf gethan, und der Saft darüber gegossen. Dies läßt man stehen, bis der Zucker ganz zerschmolzen ist; es wird öfters umgerührt. Dann setzt man den Kessel auf das Feuer und gibt die übrigen 3 Quart Beeren dazu. Man läßt sie kochen bis sie weich, klar, und von schöner Farbe sind, wobei man sie gut abschäumt. Wenn fertig, gibt man sie warm in Gläser oder Töpfe mit dem Saft, welcher dick, wie Sirup, sein sollte.

45. Preißelbeeren auf pommersche Art mit Birnen einzumachen (To Preserve Cranberries with Pears). 1 Quart geschälte Birnen, 2—3 Quart Preißelbeeren, 2 Pfund Zucker, ¼ Unze Zimmet. Hierzu eignen sich vorzüglich recht süße und saftige Birnen, doch sind auch weniger gute zu gebrauchen. Sie werden recht rund geschält, halb durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit und gewaschen. Vorher koche man die Beeren mit dem Zucker nach No. 43 weich, nehme sie mit dem Schaumlöffel heraus, füge den in Stückchen geschnittenen Zimmet hinzu und koche die Birnen in

dem Safte gar, doch nicht zu weich. Alsdann rühre man die Preißelbeeren durch und fülle sie in die bestimmten Gefäße. — Statt der Birnen kann man auch in Viertel geschnittene säuerliche Aepfel nehmen.

46. Preißelbeer-Gelée (Cranberry Jelly). (Ganz vorzüglich zum Verzieren kalter süßer Speisen.) ½ Quart Saft, 1 Pfund Zucker. Die Beeren werden wie in No. 44 gekocht, der Saft wird durch ein Mulltuch gegeben, vom Bodensatz klar abgegossen und mit 1 Pfund Zucker zu jedem halben Quart aufs Feuer gestellt, bei fortwährendem Schäumen etwa 15 Minuten gekocht, der Topf abgesetzt, nach einer Weile der sich zeigende Schaum abgenommen und der Saft in Gläser gefüllt. Durch zu langes Kochen verliert das Gelée sein schönes Rot, fest aber muß es werden, damit man es zum Verzieren in feine Blättchen oder beliebige Figuren schneiden kann, weshalb es anzurathen ist, zum Erproben einige Tropfen des Saftes kalt werden zu lassen.

47. Preißelbeersaft (Cranberry Juice). Recht reife Preißelbeeren werden gut verlesen, gewaschen, weich gekocht und in einen ausgekochten Beutel geschüttet. Der durchgelaufene Saft wird nach dem Erkalten klar vom Bodensatz abgegossen, zu 3⅔ Quart Saft 1 Pfund Zucker genommen, aufs Feuer gestellt, ausgeschäumt und nach 10 Minuten Kochens wie Johannisbeersaft aufbewahrt.

48. Brombeeren einzumachen (Preserved Blackberries). 3 Pfund reife, ausgesuchte dicke Brombeeren, 1 Pfund Zucker, ½ Unze in Stücke gebrochener guter Zimmet und einige Nelken. Der Zucker wird nach No. 2 geläutert, die Beeren nebst Gewürz hinein gethan und auf langsamem Feuer unter öfterem behutsamen Durchrühren weich gekocht, doch so, daß dieselben ganz bleiben. Dann nimmt man sie heraus, läßt den Saft etwas dicklich einkochen und rührt nach dem Abkühlen die Beeren durch. Uebrigens nach No. 1.

49. Maulbeeren und Weintrauben einzumachen (To Preserve Mulberries). Die Behandlung ist dieselbe wie die der Erdbeeren. Die große blaue Maulbeere eignet sich zum Einmachen am besten.

50. Maulbeeren (Mulberries). 4 Pfund Maulbeeren, 3¾ Pfund Zucker, 1 Quart Maulbeeren-Saft. Um den Saft zu gewinnen, gibt man 1 Pfund Maulbeeren mit einem halben Pint Wasser in einen Einmachetopf, läßt es langsam simmern, bis die Maulbeeren weich sind, und drückt es dann durch ein feines Sieb, bis aller Saft heraus ist. Zu diesem Saft gibt man den Zucker, läßt die Masse kochen und schäumt sie ab, dann gibt man die Maulbeeren dazu und läßt sie sehr langsam 15 Minuten kochen, worauf man sie über Nacht stehen läßt. Sollte am nächsten Morgen der Saft nicht dick genug sein, so läßt man das Ganze noch 15 Minuten kochen, dann kalt werden und füllt es in Gläser. Man muß Acht geben, die Beeren nicht zu zerdrücken.

51. Weintrauben-Gelée (Grape Jelly). Man nimmt unreife Weintrauben von einer Sorte, streift sie vom Mittelstengel ab, wäscht sie und läßt sie dann eine halbe Stunde mit ½ Tasse Wasser, besser gar keinem,

kochen, indem man sie zerdrückt. Dann gießt man sie in einen Beutel, wiegt den Saft den nächsten Morgen, läßt ihn 5—10 Minuten kochen, fügt dann soviel Zucker wie Saft hinzu, läßt dieselben sich nur auflösen, nicht kochen, und füllt ihn dann in Gläser. Das übrige der Weintrauben kann man durch ein Sieb gießen und zu Mus kochen, indem man ½ Pfund Zucker auf 1 Pfund von der Masse nimmt. Will man, daß das Weintrauben-Gelée eine rote Farbe bekommt, vermischt man den Weintrauben-Saft mit „Crabapple"-Saft. Halb und halb oder auch etwas mehr Weintraubensaft. Man kocht zuerst jeden Saft allein, kocht ihn einige Minuten zusammen, fügt dann den Zucker hinzu, der nur darin aufgelöst wird, nicht gekocht.

52. Weintrauben ganz einzumachen (Grapes). Man sieht darauf, daß die Beeren nicht zu reif sind, verliest sie sogleich, wäscht sie, wenn dies durchaus nötig ist, und gibt sie in Einmachegläser, die man zwei Drittel anfüllt. In dem Einmachetopfe setzt man Zucker und Wasser auf im Verhältniß von einer Tasse Wasser und einem Pfund Zucker zu 2 Pfund Beeren; man läßt dies langsam in das Kochen kommen. Diesen Sirup gießt man über die Beeren in den Gläsern, die man bis zum Rande füllt, und setzt die Gläser dann in einem Topfe mit kaltem Wasser auf den Ofen. Dieses Wasser läßt man kochen, und die Beeren siedend heiß werden. Dann werden die Gläser herausgenommen und fest zugemacht. Auf diese Weise eingemachte Beeren halten sich Jahre lang.

53. Tutti Frutti-Gelée (Tutti Frutti Jelly). Man nimmt zu gleichen Teilen reife saure Kirschen, rote Himbeeren und Johannisbeeren. Die Kirschen werden ausgesteint, wobei man allen ausfließenden Saft in einer Schale auffängt. Das Obst wird dann zusammengemischt, in einen losen Beutel gethan und tüchtig ausgedrückt. Die zurückbleibende Masse wird aus dem Beutel genommen und weggeworfen, der Beutel wird durch verschiedene Wasser gewaschen und gespült und dann wird der Saft wieder hineingefüllt; man läßt ihn langsam durchlaufen, ohne zu drücken, Wenn Alles durchgelaufen ist, mißt man den Saft und rechnet auf jedes Pint 1 Pfund weißen Zucker. Den Saft läßt man in einem Granittopfe oder einem emaillirten Kessel 10 Minuten rasch kochen. Währenddem setzt man den Zucker in einem flachen, am besten irdenen Gefäße in den Ofen, so daß er heiß wird, und gibt ihn dann zu dem kochenden Saft, worauf man das Ganze noch 10 Minuten kochen läßt; es muß dabei gerührt werden, so daß sich der Zucker bald auflöst. Man versucht etwas von dem Gelée, indem man ein wenig auf einer Untertasse an einen kühlen Platz stellt. Wenn die Oberfläche rasch gerinnt, so ist es gut. Man gibt es dann in kleine Geléegläser, die man verschließt, nachdem der Inhalt kalt geworden ist.

54. Kirschen in Gläsern einzumachen (Cherries). Sie werden ausgesteint und behandelt und eingemacht wie Johannisbeeren. Einige von den Kernen in ein Läppchen gebunden und mitgekocht macht sie sehr angenehm; sie können übrigens auch ganz mit den Steinen eingemacht werden, doch ist ersteres vorzuziehen.

55. Eingemachte Kirschen (Preserved Cherries). Man wägt schöne reife Kirschen, und zu jedem Pfund derselben wägt man 1 Pfund Hutzucker. Die Kirschen werden mit einem scharfen Federkiel ausgekernt, wobei man den etwa ausfließenden Saft auffammelt. Sobald die Kerne heraus sind, legt man die Kirschen in eine Schale oder Terrine, und gibt die Hälfte des Zuckers darüber; man läßt sie dann eine oder zwei Stunden darin liegen. Darauf kocht man sie mit dem übrigen Zucker in einem Einmachetopfe, sie abschäumend und im Kochen haltend, bis die Kirschen durchsichtig werden, und der Sirup sich verdickt.

56. Kirschen-Mus (Cherry Jam). Zu 4 Pfund süßen, saftigen, schwarzen Kirschen, ohne Stiele und Steine, 1 Pfund Zucker und etwas Zimmet und Nelken. Der Zucker wird geläutert, Kirschen und Gewürz hineingegeben und gekocht, bis der Saft nicht mehr flüssig ist, dann mit einem Branntweinpapier bedeckt und gut zugebunden. Oder: Zu 3 Pfund süßen schwarzen und 1 Pfund sauren Kirschen, ohne Stiele und Steine gewogen, 1 Pfund Zucker und weiter damit nach Angabe verfahren.

57. Kirschensaft (Cherry Juice). Zu jedem Pfunde sauren Kirschensaftes 7 Unzen Zucker und 6 Kirschenkerne. Saure Kirschen werden ausgesteint und die Kerne mit den Kirschen bis zum andern Tage hingestellt. Dann preßt man sie durch ein ausgebrühtes Tuch, wägt den Saft, gibt den Zucker hinzu, schäumt und kocht ihn ¼ Stunde, füllt ihn in kleine, ganz trockne und geschwefelte Flaschen, welche man gut verkorkt und zugebunden an einen kühlen Ort aufrecht hinstellt.

58. Kirschen und Pflaumen einzumachen (To Preserve (Cherries and Plums). Kirschen entsteint man, Pflaumen aber nicht. Auf 4 Pfund Obst nimmt man 1 Quart Wasser und 1¼—1½ Pfund Zucker, kocht sie weich und füllt sie in Gläser. Da man die Pflaumen meistens zu Kuchen gebraucht, füllt man sie mit nur sehr wenig Brühe in die Gläser, thut aber dennoch mit jeden weitern 4 Pfund Pflaumen 1 Pint oder 1 Quart Wasser und dem nötigen Zucker hinzu, läßt die Brühe, die am Schluß übrig ist, noch mal aufkochen, und füllt sie dann in kleine Gläser, denn dieses gibt vorzügliches Gelée. 1 Bushel Kirschen füllt 18—20 Quart Gläser.

59. Zwetschen in neuen, selbst verschließbaren Blechbüchsen einzumachen (Plums in Tin Cans). Man läutert auf 8 Pfund reife Zwetschen 7 Pfund Zucker, legt die abgeriebenen, ganz unbeschädigten Zwetschen lose in Blechbüchsen, gießt den kochenden Zucker darüber, schließt die Büchsen, wie beim Einmachen der Gemüse angegeben ist, kocht sie während 1½ Stunden in einem großen Kessel, mit kochendem Wasser aufgesetzt, läßt sie im Wasser erkalten und stellt die Büchsen an einen kühlen, trocknen Ort. Beim Gebrauch wird die Sauce kochend über die Zwetschen gegossen und erkaltet zur Tafel gegeben.

60. Zwetschen in Zucker (Plums in Sugar). 3 Pfund ganz reife entkernte und abgezogene Zwetschen, 25 Unzen Zucker, ¼ Unze in Stückchen geschnittener Zimmet, 6 Eßlöffel Franzbranntwein und womöglich einige

Stückchen eingemachter Ingwer. Man läutere den Zucker, gebe Gewürz, den in Stückchen geschnittenen Ingwer und Branntwein hinzu und koche die abgezogenen Zwetschen darin einige Minuten. Dann nehme man sie heraus, lasse den Saft etwas einkochen und gieße ihn kochend darüber. Nach Verlauf von einigen Tagen koche man den Saft etwas ein, gieße ihn wieder kochend darüber, wiederhole dies auf gleiche Weise noch einmal und verfahre übrigens nach No. 1. — Rechnet man beim Einmachen der Zwetschen hauptsächlich auf Kranke, so lasse man den Branntwein weg; um so notwendiger ist dann aber die Anwendung des Ingwers.

61. Zwetschen in Honig (Plums in Honey). Ein kleines sauberes Fäßchen oder ein neuer ausgebrühter Steintopf wird mit Zwetschen gefüllt, Zimmet und wenig Nelken ohne Köpfe, wenn man will, beides gestoßen, dazwischen gestreut und das Fäßchen mit geklärtem reinen Honig gefüllt. Man schließt das Fäßchen oder bindet den Steintopf mit einer Blase zu und läßt das Eingemachte mehrere Monate stehen, bevor man es braucht. Das Fäßchen wendet man täglich und den Steintopf schüttelt man tüchtig jeden Tag. So eingemachte Zwetschen sind von ausgezeichnetem Geschmack und zugleich in Gegenden, wo Honig reichlich vorhanden ist, ein billiges Eingemachtes.

62. Reineclauden in Zucker (Green Gages in Sugar). Zu jedem Pfund nicht ganz reifer Reineclauden gehört 1 Pfund Zucker. Man läutere denselben nach I. Vorbemerkungen No. 45 und stelle ihn zum Abkühlen hin. Unterdeß werden die Früchte mit einem Tuch abgewischt, mit einer Nadel durchstochen und so viel als nebeneinander liegen können, in einem Messingkesselchen in dem abgekühlten Zuckersaft aufs Feuer gestellt. Nachdem sie offen kochend heiß geworden, aber nicht zum Kochen gekommen sind, während sie einmal umgelegt worden, lege man sie rasch nebeneinander auf ein sauberes Sieb und verfahre bei jedesmaligem Abkühlen des Saftes mit den übrigen Reineclauden ebenso. Ganz kalt geworden, legt man sie in ein Glas, gießt den Saft, welcher sofort aus dem Kesselchen entfernt werden muß, etwas abgekühlt darüber und läßt sie drei Tage zugebunden an einem kühlen Orte stehen. Dann wird der Saft etwas eingekocht, daß er die Früchte bedeckt, so viel guter Arrak durchgerührt, daß derselbe einen Geschmack davon erhält, und kalt über die Früchte gegossen, welche alsdann zugebunden an einem geeigneten Orte (siehe No. 1) sich vorzüglich erhalten und ihre grüne Farbe nicht verlieren.

63. Pflaumenmus (Plum Marmalade). Die Pflaumen werden gewogen und gewaschen, dann ohne irgend welche Zuthaten (nur indem man sie fortwährend rührt) gekocht, bis die Steine nach oben kommen, welche herausgefischt werden und dann $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker auf jedes Pfund Pflaumen hinzugegeben. Dieses kocht man bis es dicklich wird, ungefähr 15—20 Minuten.

64. Pfirsiche einzumachen (Preserved Peaches). Die Pfirsiche werden geschält und gesteint. Zu 4 Pfund derselben nimmt man 1 Pfund Zucker und 1 Quart Wasser, läßt sie kochen bis sie weich sind und füllt sie dann in Gläser. Zu Mus nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auf 1 Pund Obst und läßt es kochen bis es dick wird.

65. Eingemachte Pfirsiche (Peaches). Die Pfirsiche zum Einmachen dürfen reif sein, aber nicht weich; man schneidet sie in Hälften, nimmt die Steine heraus und schält sie geschickt ab. Man nimmt so viele Pfunde weißen Zucker, als man Pfunde von den Pfirsichen hat, und gibt zu jedem Pfund Zucker eine Theetasse voll Wasser, rührt dies, bis der Zucker aufgelöst ist, und setzt es dann auf ein mäßig heißes Feuer. Wenn der Saft kochend ist, gibt man die Pfirsiche hinzu, läßt sie langsam kochen, bis sie eine klare gleichmäßige Farbe haben, und bringt vorsichtig das Untere im Topfe noch oben. Wenn sie fast durchsichtig sind, so nimmt man jede Hälfte vorsichtig aus dem Topfe, legt sie auf eine flache Schüssel zum Abkühlen, läßt den Sirup kochen, bis er dick ist, gießt ihn in eine Schale zum Kaltwerden, legt die Pfirsiche in Gläser und gibt den Sirup darüber, läßt sie eine Nacht offen stehen, dann schließt man sie.

66. Pfirsich-Gelée (Peach Jelly). Die Pfirsiche werden geschält, ausgekernt, und zerschnitten; ein Viertel der inneren Kerne wird dazugegeben. Sie werden in einem Topfe aufgesetzt, mit genug Wasser, um sie zu bedecken. Man rührt sie öfter um, bis sie gut gekocht sind, und läßt dann den Saft ablaufen. Zu jedem Pint des Saftes gibt man den Saft einer Citrone, dann mißt man wieder, und rechnet ein Pfund Zucker zu jedem Pint Flüssigkeit; der Zucker wird erst heiß gemacht, und dann in den Saft geschüttet, wenn dieser 20 Minuten gekocht hat; sobald er dann wieder aufkocht, nimmt man ihn vom Feuer.

67. Dreimus (Marmalade of Peaches, Plums and Crabapples). Pflaumen, Pfirsiche und Crabapples (es ist einerlei wie viel von jeder Sorte) werden gewaschen, geteilt oder in Stückchen geschnitten, dann aufgesetzt, mit Wasser bedeckt und weich gekocht. Dann werden sie einige Male durchgeschlagen und gewogen. Auf 1 Pfund Obst nimmt man ½ Pfund Zucker und einige Theelöffel Anissamen und läßt dieses 2—3 Stunden, wobei fortwährend gerührt werden muß, oder einen ganzen Tag langsam einkochen. Wenn das Obst einzeln gekocht wird, dann durchgeschlagen und dann zusammen mit dem Zucker, bis es Blasen schlägt, gerührt wird, ist es in 1 Stunde gut. Der Saft der Crabapples wird zu Gelée benutzt und nur das übrige zu dem Mus.

68. Aprikosen und Pfirsiche in Gläser mit Zucker einzumachen (Apricots and Peaches). Zu 3 Pfund Pfirsichen nimmt man 3 Tassen Wasser und zu jedem Pfund Pfirsiche ¼ Pfund Zucker. Die Pfirsiche werden mit kochendem Wasser gebrüht und die Schale davon abgezogen, durchgeteilt und der Kern herausgenommen. (Man kann sie auch ganz lassen.) Unterdeß stelle man Zucker und Wasser aufs Feuer. Wenn es kocht, lege man so viel Pfirsiche hinein, wie auf der Oberfläche Platz haben, lasse eben aufkochen (zerkochen dürfen sie nicht), thue sie in die vorher heißgemachten Gläser und fahre so fort, bis sie alle gekocht sind; dann verteilt man den kochenden Saft in die Gläser und schraubt sie fest zu. Nachdem die Gläser kalt sind, schraube man ein wenig nach. — Wünscht man Aprikosen ganz süß, so nimmt man auf 1 Pfund ausgesteinte Früchte 1 Pfund Zucker.

69. Aprikosen- und Pfirsich-Marmelade (Apricot and Peach Marmalade). Nicht überreife Früchte lasse man mit kochendem Wasser einmal aufwallen, ziehe die Haut davon ab und schneide sie von einander, um die Steine zu entfernen. Man nehme dann so viel Zucker als Frucht, läutere denselben nach No. 2, thue die Früchte nebst der feingeschnittenen Schale einer Citrone, wozu auch einige Stücke ostindischer Ingwer gegeben werden können, weil sie sehr zum Erhalten dienen, hinein, koche sie ganz weich, verrühre sie mit einem neuen ausgelaugten hölzernen Löffel und koche das Mus auf schwachem Feuer (des leichten Anbrennens wegen) unter stetem Rühren, besonders auf dem Grunde, zu einer dicken Marmelade. Sollte diese nach acht Tagen nachwässern, so ist es nötig, sie noch eine Weile nachzukochen.

70. Eingemachte Aepfel (ganze) (Whole Apples). Man schält große, feste Aepfel (Pipping-Aepfel sind die besten) und sticht die Samengehäuse heraus. Bei dem Schälen wirft man sie sogleich in Wasser. Die Schalen kocht man 15 Minuten in Wasser, 1 Pint Wasser auf 1 Pfund Schalen. Dann seiht man sie und gibt ¾ Pfund Zucker zu dem Wasser, wie zuerst gemessen, auch genug Citronenschale, Orangenschale oder Muskatblüte, um einen angenehmen Geschmack zu geben, dann gießt man die Flüssigkeit wieder in den Kessel zum Kochen. Wenn der Sirup gut abgeschäumt wurde und klar ist, gießt man ihn kochend heiß über die Aepfel, von welchen erst das Wasser abgeseiht wurde, worin sie bis dahin gestanden hatten. Man läßt sie in dem Sirup, bis Beides vollständig kalt ist. Dann bedeckt man dies fest und läßt es über mäßigem Feuer gelinde kochen, bis die Aepfel durchsichtig sind. Wenn alle Einzelnheiten dieser Anweisung befolgt werden, so bleiben die Früchte ganz und sehen sehr schön und appetitlich aus.

71. Aepfel einzumachen (Apples). Man nimmt zu 16 Pfund Aepfel 8 Pfund Zucker, 3 Quart Wasser, 1 Quart Essig und etwas Zimmet. Man muß beim Kochen gut aufpassen, denn sie verkochen schnell.

72. Aepfel-Gelée (Apple Jelly). 3 Pfund Saft, 3 Pfund Zucker, ½ Wasserglas Rheinwein, die Schale einer guten Citrone. Man nehme wo möglich Pigeons, sonst andere feine saftige Aepfel, und zwar ehe sie völlig reif geworden sind, reibe sie mit einem Tuche ab, steche Stengel und Blumen heraus, schneide sie ungeschält in 4 Teile und koche sie mit Wasser bedeckt gar, wobei die Bemerkungen in No. 1 zu beachten sind. Darnach stelle man die Aepfel 24 Stunden hin, schütte sie in einen dazu verfertigten leinenen Beutel, der jedoch zuvor ausgekocht und wieder trocken sein muß, und lasse den Saft in ein sauberes Geschirr fließen. Dann wird derselbe mit dem Zucker und bei späterem Hinzuthun von Wein und Citronensaft so lange eingekocht, bis einige Tropfen, erkaltet, dick geworden sind. Den eingekochten Saft fülle man in ein erwärmtes Glas und verfahre weiter nach No. 1.

73. Aepfel-Marmelade (Apple Marmalade). 2 Pfund Aepfel, 1 Pfund Zucker und 1 Citrone. Die Aepfel werden geschält, mitten durchgeschnitten, gewogen und zweimal mit kaltem Wasser gewaschen. Dann

läutert man den Zucker, gibt die Aepfel nebst der Schale einer halben und den Saft einer ganzen Citrone, auch für 1 Cent spanischen Flor hinzu und kocht sie in einem glasierten Topf (siehe No. 1) rasch ganz weich. Dann nimmt man den Flor heraus, verrührt die Aepfel mit einem neuen, ausgelaugten hölzernen Löffel und kocht sie langsam zu einer steifen Marmelade, während, um das Anbrennen zu verhüten, stets auf dem Grunde gerührt werden muß. Möchte man bis zu 8 Tagen finden, daß die Marmelade etwas wässerig erscheint, so darf, gleichfalls unter aufmerksamem Rühren, ein Aufkochen nicht versäumt werden. Weiter nach No. 1.

74. Kirschapfel-Gelée von angenehmem Geschmack und vorzüglich schöner Farbe (Jelly of Siberian Crabapples). 1 Pfund Saft, ½ Pfund Zucker. Die Kirschäpfel werden gewaschen, in einem Messingkessel oder glasierten Topf mit kaltem Wasser bedeckt, weich gekocht und mit der Brühe durchgepreßt. Am nächsten Tage wird der Saft klar abgegossen, gewogen, mit dem Zucker aufs Feuer gestellt, unter fortwährendem Schäumen 1 Stunde gekocht, wodurch einzig und allein dieses Gelée seine schöne rote Farbe erhält. Man füllt dasselbe in Gläser und bewahrt es wie Johannisbeer-Gelée auf. Auch kann man es in Glasformen aufbewahren, solche beim Gebrauch auf eine Glasschüssel umstürzen, und man hat die schönste Geléeschüssel, sowohl zu feinem Backwerk, als zum Verzieren, indem man feine Blättchen davon schneiden kann.

75. Holzapfel-Gelée (Crabapple Jelly). Die Aepfel werden sauber gewaschen, dann mit Wasser bedeckt und gekocht bis sie weich sind, worauf man sie in einen losen Beutel gibt, und über Nacht aufhängt, so daß der Saft ablaufen kann. Zu einem Pfund Saft wird ein Pfund Zucker gegeben, und dies wird dann etwa 20 Minuten gekocht. Vanille oder Arrak kann als Würze zugegeben werden, doch wenn man die eigentlichen Holzäpfel gebraucht, nicht die cultivierten Siberian Crabapples, so sollte man dem eigentümlichen pikanten Aroma dieser wilden Frucht kein anderes Gewürz hinzufügen.

76. Jam von Crabapples. Die im Beutel gebliebenen Reste der gekochten Aepfel werden durch ein Sieb getrieben, dann gibt man auf 1 Pfund Aepfel ½ Pfund Zucker, und läßt dies 2 bis 3 Stunden kochen. Citronenscheiben können dazugegeben werden.

77. Eingemachte Birnen (Preserved Pears). 1 Pfund Obst, 1 Pfund Zucker, die Schale wird recht dünn abgenommen. Ein guter Sirup wird gemacht von einem Pfund Zucker und einer Tasse beinahe voll Wasser. Wenn dieses durch Kochen und Abschäumen geläutert ist, gibt man die Birnen dazu und läßt sie langsam kochen, bis sie klar sind. Birnen, wie die „Seckles" sind sehr gut zum Einmachen, sowohl wegen der Größe als des Geschmackes. Man steckt öfter eine Gewürznelke in den Blütenteil jeder Birne, und es scheint fast, als bedürfte diese Frucht noch eines äußeren Aromas, damit der eigene pikante Geschmack zur Geltung kömmt.

78. Birnen in Zucker (zugleich eine besänftigende Erquickung für Brustleidende) (Pears Preserved in Sugar). Zu jedem Pfund Birnen 1 Pfund Zucker und ein fingerlanges Stück eingemachten ostindischen oder trocknen Ingwer, nach Regeln beim Einmachen der Früchte gereinigt; von letzterem kann man auf jedes Pfund Birnen ¼ Unze rechnen. Es sind hierzu gute saftige, ziemlich mürb gewordene Tafelbirnen erforderlich. Diese werden glatt geschält, mitten durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit und abgespült. Unterdeß läutere man den Zucker nach No. 2, thue die Birnen nebst dem in Stückchen geschnittenen Ingwer hinein und koche sie in dem Zuckersaft bis sie klar geworden sind, weich dürfen sie nicht werden. Dann lege man dieselben zum Kaltwerden auf einen porzellanenen Einleger, darnach in ein Glas, gieße den Saft kalt darüber, koche letzteren am dritten Tage etwas ein, fülle ihn kalt auf die Früchte und binde das Glas gut zu, wie es auch das erste Mal geschehen muß. Da nach einigen Tagen der Saft gewöhnlich wieder dünn wird und Birnen leicht in Gährung geraten, so ist ein nochmaliges Aufkochen des Saftes erforderlich. Darauf wird das Glas nach No. 1 versorgt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

79. Birnen auf andere Art (Pears in an other Way). Zu 8 Pfund Birnen 5½ Tasse Wasser, ¼ Pfund Zucker zu 1 Pfund Birnen. Weiter verfahre man wie bei Pfirsichen (No. 68), jedoch lasse man die Birnen kochen, bis sie weich sind.

80. Quitten einzumachen (Preserved Quinces). 1 Pfund Birnquitten, ¾—1 Pfund Zucker, Zimmet und wo möglich einige Stückchen eingemachten Ingwer. Birnquitten sind zum Einmachen die besten. Sie werden gut abgerieben, geschält, der Länge nach noch einmal durchgeschnitten und mit den Schalen und dem Kerngehäuse in Wasser beinahe gar, doch nicht weich gekocht. Die Kerne geben den Quitten eine schöne rote Farbe. Dann läßt man sie auf einem Einleger abtröpfeln, während man das Uebrige noch 1 Stunde kocht, durch ein Sieb fließen läßt und die Brühe mit dem Zucker ausschäumt. Hierauf läßt man die Quitten in dem Saft vollends gar kochen, legt sie mit Stückchen Zimmet und Ingwer in ein Glas, kocht die Brühe stark ein und gießt sie nicht zu heiß über die Quitten. Der Saft muß, wie bei allem Eingemachten, die Früchte bedecken. Liebt man an den Quitten einen etwas säuerlichen Geschmack, so fügt man beim Kochen zu 1 Pfund derselben den Saft einer guten saftigen Citrone.

81. Quitten-Gelée (Quince Jelly). 14 Stück Quitten und 2 Pfund Zucker. Die mit einem Tuche abgewischten Quitten werden in 4 Teile geschnitten, knapp mit Wasser bedeckt und in einem glasierten Topf (siehe No. 1) ganz weich gekocht. Dann gießt man den Saft durch ein Tuch und erhält etwa 1½ Quart. Darauf wird der Zucker nach No. 2 geläutert, der Quittensaft klar abgegossen, hinzugegeben und etwa ¼ Stunde gekocht, während der Schaum abgenommen wird. Der Saft wird dann die nötige Konsistenz erhalten haben, doch ist eine Probe, wie sie bei Aepfelgelée angegeben ist, rathsam.

82. Quitten-Gelée auf andere Art (An other Style). Stark ½ Quart Quittensaft und 1 Pfund Zucker. Nachdem 1 Dutzend Quitten abgewischt, mit der Schale auf einem Reibeeisen bis auf das Steinige gerieben, durch ein Tuch gepreßt und der Saft über Nacht hingestellt, gießt man das Helle des Saftes vorsichtig ab, nimmt auf stark ½ Quart desselben 1 Pfund Zucker, läutert ihn nach No. 2, doch mit ¼ Quart Wasser, bis er Fäden zieht, und gießt alsdann den Saft hinzu, legt auch die in ein loses Läppchen gebundenen Quittenkerne hinein, welche ein stärkeres Verdicken des Gelées und eine schöne rote Färbung bewirken. Gut geschäumt, läßt man den Saft etwa ½ Stunde kochen. Solches Gelée ist vorzüglich, von reinstem Geschmack und schönster Farbe; aber es ist zuweilen schwer zum Geliren zu bringen, weshalb auf die Probe wie in Aepfel-Gelée hingewiesen wird.

83. Quitten-Gelée (Quince Jelly). Die Quitten werden tüchtig abgerieben, dann in 4 Teile geschnitten, mit Wasser bedeckt, weich gekocht, hiernach in einen Beutel gefüllt und über Nacht stehen gelassen. Den nächsten Morgen wiegt man den Saft, nimmt auf jedes Pfund Saft 1 Pfund Zucker, läßt ihn ungefähr 1 Stunde kochen und füllt ihn dann in Gläser.

84. Quittenmus (Quince Jam). Das Quittenmark in dem Beutel wird durch ein Sieb gerieben. Zu jedem Pfund Quittenmark nimmt man ½ Pfund Zucker und läßt es kochen, bis es dicklich wird.

85. Quitten-Marmelade (Quince Marmalade). 1 Pfund Quittenmark, ¾ Pfund Zucker und 1 Citrone. Man kocht Quitten in Wasser weich, schält sie und reibt das Mark auf dem Reibeeisen ab, läutert den Zucker nach No. 2, thut das Quittenmark, die feingeschnittene Schale einer halben und den Saft einer ganzen Citrone dazu und rührt es in einem irdenen Topf auf gelindem Feuer ununterbrochen, bis die Marmelade dicklich geworden ist. Möchte dieselbe bis zu 8 Tagen etwas wässerig erscheinen, so ist ohne Verzug ein Aufkochen notwendig.

86. Quittenfleisch (Quince Meat). Die Quitten werden tüchtig abgerieben und die Blumen herausgeschnitten. Dann werden sie geschält und in einen Kessel mit kochendem Wasser geworfen, in dem man sie kochen läßt, bis man sie mit der Gabel gut einstechen kann, dann legt man sie zur Abkühlung auf eine Schüssel und reibt auf einem Reibeeisen alles Mark bis auf das Kernhaus herunter. In das Wasser, das man zum Kochen der Quitten benutzt hat, wirft man alle Schalen und Kernhäuser und läßt diese Masse 5—6 Stunden gut durchkochen, so daß sie eine dunkle Farbe erhält. Diese ganze Masse wird dann durchgedrückt und zu dem Mark hinzugefügt. Auf 1 Pfund nimmt man dann ¾ Pfund Zucker, rührt alles gut durcheinander und läßt es unter stetigem Rühren eine gute halbe Stunde oder noch länger, wenn man es sehr steif haben will, kochen. Füllt man es in Gläser oder kleine Schalen, dann wird es so steif, daß man es im Winter wie Fleisch aufschneiden kann.

87. **Gemischte Früchte** (Mixed Fruits). Zu gemischten Früchten wird jede Art der Früchte, mit Ausnahme von Erd- und Himbeeren, jede Sorte für sich abgekocht je nach ihrer Reifezeit, und sodann, wenn alle Sorten eingekocht sind, eine Auswahl getroffen von denen, welche man zusammenzugeben wünscht, der Saft auf Sieben abtropfen lassen und mit frisch gekochtem Zuckersaft übergossen, dem man nach Belieben einen Zusatz von englischem Senf geben kann.

88. **Die Rinde von Wassermelonen und Citron-Melonen einzumachen** (To Preserve Rind of Watermelons and Citron). Nachdem man die grüne Schale der Wassermelone abgeschnitten hat, schneidet man die untere Rinde in Stücke, wiegt sie und rechnet zu jedem Pfund 1½ Pfund Zucker. In den Einmachetopf legt man grüne Blätter der Ranken, darüber eine Lage der Melonenrinde ohne Zucker. Man bedeckt das Ganze, nachdem der Topf lagenweise angefüllt ist, mit Wasser, legt ein mehrmals gefaltetes Tuch über den Topf und gibt vorher auch einige kleine Stücken Alaun hinzu. Dies wird 2 Stunden gekocht. Dann nimmt man die Melonenstücke heraus und läßt sie auf einer Schüssel abkühlen. Der Zucker wird nun geschmolzen, indem man 1 Pint Wasser mit 1½ Pfund Zucker aufs Feuer setzt und etwas geschlagenes Eiweiß dazu gibt. Der Zucker wird dann abgeschäumt. Wenn der Saft ganz klar ist, gibt man die Rinde hinein und läßt sie 2 Stunden kochen; darauf nimmt man die Rinde heraus, kocht den Sirup wieder auf, schüttet ihn über die Rinde und läßt dies über Nacht stehen. Am nächsten Morgen kocht man den Sirup mit Citronensaft, im Verhältniß vom Saft einer Citrone auf 1 Quart Saft. Wenn er steif genug ist, daß ein Tropfen an der Spitze des Löffels hängen bleibt, so ist er gut. Die Melonenstücke werden in Gläser oder Töpfe gelegt, und der Sirup wird darüber gegossen. Dies sollte einige Wochen stehen, ehe es gebraucht wird. — Citron-Melonen kann man auf dieselbe Art einmachen, nachdem man die grüne Haut abgeschält und die Rinde in Stücke geschnitten hat.

89. **Ananas einzumachen (zur Bowle)** (To Preserve Pineapples). Die Ananas, aus welcher die Krone entfernt, wird in sehr feine Scheiben geschnitten, lagenweise mit geriebener Raffinade in ein zugedecktes Porzellangeschirr gelegt. Der Zucker richtet sich nach dem Wein. Zu einer Ananas von mittelmäßiger Größe kann man 10—12 Flaschen Wein und zu jeder Flasche gut 2 Unzen Zucker rechnen. Es wird also zu einer Ananas von angegebener Größe etwa 1½ Pfund Zucker gebraucht; wird mehr Zucker zum Punsch gewünscht, so kann nach Belieben etwas hinzugefügt werden. Nach Verlauf von 3—6 Tagen wird der Saft 5 Minuten gekocht, 1 Glas Madeira durchgerührt, kochend über die Ananas gegossen und nach No. 1 erkaltet in ein Glas gefüllt.

90. **Ananas in Blechbüchsen einzumachen** (To Preserve Pineapples in Tin Cans). Die Ananas werden dünn geschält, in Scheiben geschnitten, in Blechbüchsen gelegt, mit geklärtem Zucker, Zuckersirup, übergossen und die Büchsen gut verlötet. Dann werden die Büchsen eine gute Stunde und zwar so, daß sie immer mit kochendem Wasser bedeckt sind,

gekocht, worauf man sie in dem Wasser erkalten läßt. Nachher werden die Büchsen an einem kühlen Ort aufgehoben. Auf diese Weise eingemachte Ananas kann man zu jedem Gericht: Gefrorenem, Mehlspeisen und Compot, besonders aber zur Bowle verwenden; die Bowle davon ist eben so gut wie von frischer Ananas und verfährt man damit wie folgt: Nachdem die Büchse geöffnet, nimmt man die Ananasscheiben heraus, durchschneidet sie ein- oder zweimal, gibt sie in eine Terrine oder Bowle, überstreut sie lagenweise mit gestoßenem Zucker und läßt sie wohl zugedeckt 4—5 Stunden, auch länger, stehen und gießt dann leichten Moselwein mit dem übrigen Ananassaft aus der Büchse dazu. Man rechnet auf eine gute Frucht je nachdem 6—10 Flaschen. Nach Belieben gibt man unmittelbar vor dem Servieren eine Flasche Champagner hinzu.

91. Eingemachter Kürbis (Preserved Pumpkin). Zu jedem Kürbis rechnet man 1 Pfund grob gestoßenen Stückzucker und ¼ Pint Citronensaft. Man schneidet einen guten, süßen Kürbis halb durch, nimmt die Samenkerne heraus, und schält die Rinde ab. Dann zerteilt man ihn in dünne Stücke. Diese wägt man und legt sie in Schichten in eine Schale oder tiefe Schüssel, mit dem Zucker dazwischen gestreut; der Citronensaft wird darüber gegossen, und so läßt man das Ganze 2 oder 3 Tage stehen. Alles wird dann zusammengekocht mit 1 Pint Wasser zu jeden 3 Pfund Zucker, die man braucht, bis der Kürbis ganz weich wird, dann gießt man das Ganze in eine Schale und läßt es eine Woche stehen. Darauf wird der Sirup abgeseiht, gekocht bis er ganz dick ist, abgeschäumt, und kochend über den Kürbis geschüttet. Etwas zerdrückter Ingwer und fein geschälte Citronenrinde kann in dem Sirup zur Erhöhung des Wohlgeschmackes mitgekocht werden.

92. Deutscher Ingwer von Kürbis (German Ginger of Pumpkin). So viel Sorten Kürbis auch zum Einmachen empfohlen werden, so ist unserer Ansicht nach der große gelbe Zentnerkürbis mit rötlich gelbem Fleisch vorzüglich. Stellt man denselben nach der Reife an einen kalten, luftigen Ort und verzieht mit dem Einmachen einige Wochen, so steht er der Melone ziemlich gleich. Zum nächstfolgenden Rezept rechne man auf 2 Pfund Kürbisstücke 2 Pfund Zucker, 1 Messerspitze pulverisierten Ingwer (der nicht durch langes Liegen an Kraft verloren hat) und soviel gestoßenen weißen Pfeffer, nach Gefallen auch eine kleine Messerspitze Cayennepfeffer. Der Kürbis wird bis an das Fleisch abgeschält, durchgeschnitten, das Kerngehäuse mit einem Eßlöffel vollständig herausgemacht und in Stücke von der Größe eines kleinen Fingers geschnitten, die man, nachdem sie gewogen sind, teilweise in stark siedendem Wasser einmal aufkochen läßt. Dann lasse man solche auf einem Siebe ablaufen, lege sie in eine porzellanene Schüssel, streue das bemerkte Gewürz und den geriebenen Zucker darüber und lasse sie über Nacht zugedeckt stehen. Am nächstfolgenden Tage bringe man den Zuckersaft zum Kochen, lege den Kürbis hinein und lasse ihn nur eine kleine Weile darin kochen, bis er klar wird, weich aber darf er nicht werden. Darauf fülle man ihn in ein Glas, koche den Saft sirupähnlich ein und gieße ihn abgekühlt darüber. Sollte derselbe nach einigen Tagen wieder dünn geworden sein, so wird er noch ein wenig eingekocht.

93. Reife Tomatoes einzumachen (To Preserve Ripe Tomatoes). Ein halbes Peck gute, glatte, nicht zu reife Tomatoes werden ausgesucht und mit heißem Wasser abgebrüht. Dann zieht man die Haut ab, wiegt sie und gibt zu jedem Pfund Tomatoes 1 Pfund Zucker, Rinde und Saft einer halben Citrone, ein kleines Stück Ingwerwurzel in Scheibchen geschnitten. Dies wird in einem Einmachetopf 3 Stunden langsam gekocht, dann nach dem Abkühlen in Gläser oder kleine Töpfe gegeben, die man fest zubindet.

94. Gelbe Tomatoes (Yellow Tomatoes). Die kleinen gelben Tomatoes mit dem gleichen Gewicht von geriebener Ananas werden nach dem obigen Recepte eingemacht, wobei aber Citronen und Ingwer weggelassen werden. Dies hat einen sehr feinen Geschmack.

95. Tomatoes (Liebesäpfel) (Tomatoes). Zum Einmachen gehört zu jedem Pfund reifer Tomatoes ¾ Pfund feiner Zucker und ein fingerlanges Stück in Stückchen geschnittener eingemachter Ingwer. Man übergieße die Früchte mit kochendem Wasser, ziehe mit einem feinen Messerchen die Haut ab, läutere den Zucker nach No. 2 und lege die Tomatoes mit dem Ingwer in den kochenden Zuckersaft. Nachdem dieser sofort vom Feuer genommen, werden die Tomatoes in dem Zuckersaft umgedreht und nach 5 Minuten mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel gelegt. Nach dem Erkalten lege man sie wieder in den heißgemachten Zucker und verfahre also dreimal. Dann thue man die Früchte nach No. 1 in ein Glas, lasse den Saft etwas einkochen und gieße ihn kochend darüber. Weiter nach No. 1.

96. Grüne Tomatoes (Green Tomatoes). Zu einem Peck grüner Tomatoes nimmt man 6 geschnittene Citronen, an welchen die Schalen gelassen wurden, doch müssen die Samenkerne herausgenommen werden. Hierzu gibt man 6 Pfund Zucker, gewöhnlichen weißen, und kocht, bis die Tomatoes durchsichtig sind und der Sirup dick wurde. Etwas Ingwer-Wurzel kann auch (nach Belieben) dazu gegeben werden.

97. Tomato-Mus (Tomato Jam). Die Tomatoes werden gewaschen und geschnitten, dann gekocht, bis sie weich sind. Sind sie weich, so werden sie durch ein feines Sieb gerieben, auf jedes Pfund Saft kommt ½ Pfund Zucker, und läßt man denselben unter stetem Rühren ungefähr 1 Stunde kochen.

98. Tomato-Honig (Tomato Honey). Ein ausgezeichneter süßer Saft, der nicht vielen Hausfrauen bekannt ist, läßt sich aus Tomatoes bereiten; er ist im Geschmack von wirklichem Honig kaum zu unterscheiden. Zu jedem Pfund Tomatoes gibt man die geriebene Rinde einer Citrone, und ein halbes Dutzend frische Pfirsichblätter; man kocht dies langsam in einem Granit- oder glasierten Topfe, bis die Tomatoes auseinander fallen; dann preßt man sie in einem Beutel, bis der Saft heraus ist. Zu jedem Pint Saft gibt man 1 Pfund Zucker, und den Saft einer Citrone. Dies kocht man ½ Stunde, oder bis es geléeartig wird, wenn man einen

Theelöffel voll erkalten läßt. Man füllt den Saft in Gläser, wenn er etwas abgekühlt ist, schließt aber die Gläser erst, wenn der Inhalt erkaltet ist.

99. Wallnüsse (Walnuts). Wenn die Wallnüsse noch keine feste Schale angesetzt haben (ungefähr zwischen dem 10. und 20. Juli) durchsteche man sie mit einer Gabel, wobei Handschuhe anzuziehen sind, lege sie in kaltes Wasser und lasse sie 8 Tage darin liegen, indem man ihnen täglich frisches Wasser gibt. Danach koche man sie in reichlich Wasser weich und trockne sie mit einem Tuche ab. Dann läutere und schäume man den Zucker, auf 3 Pfund Nüsse 3½ Pfund Zucker, koche die Nüsse eine kleine Weile mit ein wenig Zimmet und Nelken in dem Zuckersaft, lasse sie 24 Stunden darin liegen, gebe sie in Gläser, koche den Saft sirupähnlich ein und gieße ihn etwas abgekühlt auf die Früchte. Sollte er nach einigen Tagen dünner geworden sein, koche man ihn nochmals auf. Vor dem Zubinden der Gläser wird ein Arrakpapier auf die Früchte gelegt.

100. Aepfel-Butter oder Latwerge (Apple Butter). Zunächst verschafft man sich Aepfelmost. Darunter versteht man bekanntlich den aus den Aepfeln gepreßten Saft, wie er zur Bereitung von Apfelwein oder Cider gebraucht wird. Man wählt, wenn man's haben kann, den Most süßer Aepfel. Man füllt ein Drittel des Raumes eines Kessels mit Schnitten von frischen, mürben, saftigen Aepfeln. Der übrigbleibende leere Raum wird nun mit Apfelmost angefüllt. Nun wird Feuer angelegt und der Inhalt des Kessels unter fleißigem Umrühren gekocht. Nachdem die Aepfelschnitten durch das Kochen so weich geworden sind, daß sie auseinander fallen wollen, werden sie mit einem Schaumlöffel aus dem Kessel genommen, wobei man vorsichtig den Saft ablaufen läßt. Man bewahrt die ausgeschöpften Schnitten in einem bedeckten Gefäße. Nun bringt man nochmals ebensoviel frische Aepelschnitten wie zum ersten Male in den Most und läßt sie darin kochen, wie die erste Partie. Sobald sie so weich gekocht sind, daß sie auseinander fallen wollen, nimmt man den Kessel vom Feuer und schüttet den ganzen Inhalt desselben in einen anderen Kessel oder in einen Steinguttopf. Man thut nun auch die zuerst gekochten und ausgeschöpften Schnitten zu der ganzen Masse. Diese bleibt, bedeckt, 12 Stunden stehen. Nach Verlauf dieser Zeit wird die ganze Masse wieder aufs Feuer gebracht und unter beständigem Umrühren so lange gekocht, bis sie die Dichtigkeit von guter Schmierseife besitzt. Zugleich kann man bei diesem letzten Kochen nach Belieben und Geschmack etwas Gewürz, als Zimmet, Muskatnuß u. s. w. zufügen. Um das Anbrennen zu verhüten, ist es rathsam, das zweite Einkochen in Gefäßen vorzunehmen, die man in einen Kessel mit kochendem Wasser hängt. Nach diesem Rezepte kann man in einfacher Weise aus allen Obstsorten Latwerge bereiten, die mancherorts als Ersatz für Butter sehr beliebt ist und die sich als Beigabe zu Brod in der Haushaltung verwenden läßt. Auch zum Füllen von Gebäck, Pfannkuchen, Krapfen u. s. w. leistet sie gute Dienste. Bemerkt muß noch werden, daß der Most, welcher zur Bereitung von Latwerge zur Verwendung kommt, vollkommen frisch sein muß. Ist vor dem Einkochen der geringste

Grad von Gärung eingetreten, so wird die Latwerge bald sauer und verdirbt. Die für den Haushalt aufzubewahrende Obstbutter füllt man in Steintöpfe, die an einen kühlen, trocknen Ort gestellt werden. Man übergießt die Butter, um sie gegen die schädlichen Eindrücke der Luft zu schützen, mit einer Lage Schmalz und verbindet die Gefäße vorsichtig.

C. Obst und Gemüse in luftdicht verschlossenen Gläsern einzumachen.

(Canned Fruits and Vegetables.)

Beeren und alles reife, mürbe Obst erfordern nur wenig Kochen, nur so lange, daß der Zucker eindringen kann. Man streut den Zucker darüber, läßt diesen mit dem Obst einige Stunden stehen und dann das Ganze brühheiß werden. ½ oder ¾ Pfund Zucker zu 1 Pfund Obst wird für hinreichend gehalten. Härtere Früchte, wie Birnen, Quitten und dergleichen, müssen länger gekocht werden.

Bei dieser Art des Einmachens von Obst (oder Gemüsen) kommt es ganz besonders darauf an, die Gefäße luftdicht zu verschließen. Das Obst wird kochend heiß hineingegeben, die Gefäße bis zum Rande füllend und so die Luft austreibend.

Die Gläser werden in passender Nähe der heißen Frucht aufgestellt, in einer Blechschale mit kochendem Wasser auf dem Ofen. Sie werden erst in dem heißen Wasser gerollt und dann sogleich mit dem siedend heißen Obste gefüllt bis oben an den Rand; dann verschließt man sie rasch mit den Deckeln, die ebenfalls erhitzt sein sollten. Von Zeit zu Zeit schraubt man die Deckel noch fester darauf, da die Frucht beim Abkühlen zusammenschrumpft und auch das Glas sich zusammenzieht, so daß die Luft in das Innere eindringen kann. Die Gläser müssen vollständig luftdicht verschlossen sein und an einem dunklen, kühlen, trockenen Platze bewahrt werden.

Zu Obst sollte man immer Glasgeschirr gebrauchen, und die Früchte müssen in einem weißglasirten Topfe oder in einem von Granitwaare gekocht werden. Wenn man nur die gewöhnlichen Gläser mit weiter Oeffnung und Korken gebraucht, so muß man die Stöpsel erst heiß durchdämpfen, dann zu einer genau passenden Größe schneiden und mit einem hölzernen Schläger eintreiben. Zum Versiegeln macht man eine Mischung von einem Pfund Harz, 1½ Unzen Talg und 3 Unzen Bienenwachs. Erst streicht man dies über die Korke mit einem Pinsel, dann, wenn sie kühl werden, taucht man die verschlossene Oeffnung in die geschmolzene Masse. Hierauf stellt man die Gläser in eine Schale mit kühlem Wasser. Man verwahrt sie in einem kühlen, dunklen und trockenen Keller. Nach einer Woche untersucht man, ob keine Fehler, Sprünge oder Anzeichen von Gährung zu sehen sind.

Die Gummiringe, welche man als Hülfe gebraucht bei dem Verschließen der Gläser, um die Luft von dem Obste fernzuhalten, sind zuweilen so spröde und trocken, daß sie sich fast nutzlos erweisen. Sie erhalten

jedoch in der Regel ihre frühere Beschaffenheit wieder, wenn sie in Wasser mit Beilegung von etwas Ammonium gelegt werden. Das Verhältniß ist: 1 Teil Ammonium und 2 Teile Wasser. Zuweilen genügen 5 Minuten, um die Elastizität wieder herzustellen, es kann aber auch ½ Stunde dazu erforderlich sein.

101. Dunstfrüchte ohne Zucker (Fruits canned without Sugar). Dieselben machen ein wohlfeiles, zugleich aber ein angenehmes und erfrischendes Compote, besonders zu Mehlspeisen, und ist dieses, da weder Essig noch Gewürz dazu gebraucht wird, vorzüglich für Kranke zu empfehlen. Doch ist zum Erhalten derselben eine ganz geeignete Temperatur unerläßlich; der Platz, wo Dunstfrüchte ohne Zucker aufbewahrt werden, muß ganz kühl, trocken und luftig sein.

Zum Einmachen eignet sich Kern- und Steinobst; auch unreife Stachelbeeren, wie sie zu Torten gebraucht werden, sind besonders anwendbar. Von ersteren sind nur Birnen, und zwar recht saftige, zum Einkochen passend. Diese werden geschält und können, wenn sie saftig und mürbe sind, ganz gelassen werden; Stiel und Blume werden entfernt. Im Uebrigen thut man besser, sie einmal zu teilen und das Kerngehäuse heraus zu schneiden.

Vom Steinobst eignen sich Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden, gewöhnliche gute Zwetschen und Kirschen. Dasselbe wird unversehrt, möglichst frisch vom Baum genommen, und nachdem jede einzelne Frucht mit einem weichen Leinwandtuche abgerieben worden (siehe No. 1), werden sie in Gläser so dicht, als es zulässig ist, angefüllt, ohne indessen das Obst zu zerquetschen. Alsdann werden die Gläser ganz dicht, möglichst luftdicht, verschlossen.

102. Vorbereiten des Obstes (To Prepare the Fruit). Aepfel, Birnen und Pfirsiche schält man vor dem Einmachen; kleinere Früchte, wie Crabapples, manchmal auch kleinere Birnen, werden ganz, unzerschnitten, eingemacht. Kirschen halten sich besser und schmecken nicht so fade, wenn man einige unentsteinte zwischen den übrigen entkernten läßt; auch in jede Quartkanne Pfirsiche legt man 4 bis 6 von ihren Steinen hinzu. Damit geschältes Obst recht weiß bleibt, schält man es am liebsten mit einem silbernen Messer, wirft die Früchte nach dem Schälen sofort in kaltes Wasser und beeilt sich, das Obst so bald als möglich fertig einzumachen; man nimmt es erst aus dem Wasser, wenn man es in die Gläser einfüllen will. Weiche Früchte, z. B. Erdbeeren und rote Himbeeren, sollte man nur in den zur Aufbewahrung bestimmten Glaskannen kochen; zu diesem Zwecke füllt man die Kannen so voll als möglich mit den Beeren an, kocht einen Sirup von Zucker und Wasser (½ Pfund Zucker für 1 Quart Erdbeeren und ¼ Pfund für rote Himbeeren berechnet), den man unter Abschäumen klar kocht, gießt hiervon in die mit Obst gefüllten Kannen, schraubt den Deckel ohne Gummiring auf, setzt sie in den Waschkessel, ohne daß sie sich einander oder den Boden berühren, füllt den Kessel mit so viel kaltem Wasser, daß die Kannen etwa 2 Zoll daraus hervorragen und bringt nun das Wasser allmählich zum Kochen. Für obige Beeren genügen 5—10 Minuten spru-

delndes Kochen des Wassers; für Kirschen, Pfirsiche u. dgl. Obst bedarf es einer bedeutend längeren Zeit. Sind die Kannen herausgehoben, nimmt man den Deckel ab, füllt mit bereit gehaltenem, kochendem Zuckersirup (wie oben beschrieben) die Kanne bis zum Rande damit an, legt den Gummiring auf, schraubt den Deckel so fest als möglich darüber und probiert jede einzelne Kanne, ob sie nicht den geringsten Leck habe, indem man sie auf den Deckel stellt, entweder sofort, oder am nächsten Tage. — Um Pfirsiche, Rhabarberstengel, grüne Stachel- und Johannisbeeren kalt einzumachen", schält und halbiert man die ersteren, die übrigen Früchte bedürfen nur des sauberen Abwaschens; Pfirsiche müssen für diesen Prozeß des Einmachens kaum reif sein und kann man hierfür (aber nur für Pfirsiche) neue Blechkannen benützen. Man packt die Frucht so fest als möglich, doch ohne sie zu pressen, in die Kannen, gießt ganz kaltes, frisches Wasser darüber, stellt die gefüllten Blech- oder Glaskannen 6 Stunden, mit einem Tuche bedeckt an einen kalten Ort; während dieser Zeit wird das Wasser größtenteils in die Früchte hineingezogen sein und muß man nun die Kannen wieder füllen, indem man wieder kaltes Wasser hinzugießt. Darnach versiegele man die Kannen, umwickele Glaskannen mit Papier, stelle sie einige Stunden auf den Kopf, um sicher zu erfahren, ob sie auch lecken. Für unreife grüne Beeren ist dies Verfahren sehr einfach und zufriedenstellend. Angestellte Versuche, auch reifes Beerenobst auf gleiche Weise zu konservieren, bewährte sich nicht in allen Fällen, nur einzelne Kannen hatten unverdorbenen Inhalt aufzuweisen und zwar nur in dem Falle, wo das Obst noch teilweise unreif gewesen. Reifes Obst ist viel mehr und eher zur Gärung geneigt als grüne Früchte und daher ist es für reifes Obst ratsamer, durch Erhitzen und Kochen den etwaigen Gärungsstoff zu vertilgen und sie heiß, luftdicht zu verschließen.

103. Canned Crabapples. Sind die Aepfel von der Blume befreit (die Stiele läßt man daran) und abgewaschen, stellt man sie mit kaltem Wasser bedeckt aufs Feuer. Sobald sie zu kochen beginnen, rührt man sie um, damit sie gleichmäßig erhitzen und nach ¼ Stunde kann man sie kochend in die Kannen füllen und reichlich von der Flüssigkeit darüber gießen. Mit dem Löffelstiel sticht man einige Male in die Kanne und verschließt sie in bekannter Weise sofort.

104. Erdbeeren (Strawberries Canned). Man wählt hierzu schöne, große, doch nicht überreife Erdbeeren, überspült sie leicht, pflückt die Blüten ab und schüttet sie in Glaskannen, schüttelt sie, damit sie recht dicht aufeinander zu liegen kommen. Dann kocht man einen Zuckersirup, der fast nur aus Zucker und so vielem Wasser besteht, daß ersterer gut angefeuchtet wurde, kocht ihn 10 Minuten und gießt ihn sofort über die rohen Beeren, stelle sie nach dem Versiegeln oder Verschließen auf den Kannendeckel, wickele sie nach dem Erkalten in Papier und stelle sie wie andere eingemachte Früchte in den Keller.

105. Süße Aepfel (Sweet Apples). Nachdem die Aepfel geschält und geviertteilt wurden, bestimmt man ihr Gewicht und rechnet auf 10 Pfund Aepfel, 5 Pfund Zucker, 1 Pint Essig, Zimmet oder Nelken nach

Geschmack. In diesen süß-sauren Sirup wirft man die mit wenigem Wasser (besser noch im Dampf) weichgekochten Aepfel, läßt sie einige Minuten darin kochen und füllt sie in Kannen mit dem kochenden Safte und versiegelt sie luftdicht.

106. Kirschen (Cherries). Auf jedes Quart Kirschen, die man mit oder ohne Kerne einmacht, nimmt man 1 kleine Tasse Zucker, kocht sie mäßig für 5 Minuten und füllt sie in Gläser.

107. Himbeeren und Brombeeren (Raspberries and Blackberries). Kocht der süße Sirup (auf 1 Quart Beeren 1 Tasse Zucker), so gibt man die Beeren hinein und läßt sie einige Minuten gut durchkochen, füllt sie sammt dem Safte in Gläser.

108. Stachelbeeren (Gooseberries). Man nimmt unreife grüne Stachelbeeren, wäscht sie und setzt sie auf das Feuer ohne irgend welche Zuthaten, läßt sie kochen, bis sie weich sind, und füllt sie dann in Gläser. Will man sie gebrauchen, thut man Zucker nach Geschmack hinzu.

109. Preißelbeeren ohne Zucker einzumachen (Cranberries without Sugar). Nachdem die Beeren sauber ausgelesen und gewaschen sind, setze man sie in den nicht zu heißen Bratofen, lasse sie bei öfterem Umschütteln allmählich Saft ziehen und langsam kochen, bis sie weich sind. Dann fülle man sie so heiß wie nur möglich in weithalsige Flaschen, welche trocken und erwärmt sein müssen, schüttelt sie öfter und verbindet sie sofort mit Blase. Auch in kleine Brunnenkrüge mit Nachhilfe eines Holzstäbchens kochend eingefüllt, sofort verkorkt und versiegelt, halten sich die Preißelbeeren mit ihrem vollen natürlichen Wohlgeschmack. Beim Gebrauch wird die bestimmte Portion mit Zucker versüßt. Auch können die Preißelbeeren mit Sahne, welche mit Zucker zu Schaum geschlagen worden, zur Tafel gegeben werden.

110. Heidelbeeren ohne Zucker in Flaschen (Huckleberries in Bottles). Reife Heidelbeeren werden ausgesucht, gewaschen, zum Ablaufen auf einen Durchschlag gethan und in einem irdenen oder glasierten Topfe ohne Wasser offen weich gekocht, während man sie zuweilen durchrührt; zerkochen aber dürfen sie nicht. Vorher aber muß man für gut gereinigte und vollständig trockne Flaschen mit möglichst weiter Halsöffnung sorgen. Dahinein füllt man die gekochten Beeren, indem man jedesmal einen Teil in ein porzellanenes Milchtöpfchen schüttet und beim Einfüllen mit einem Theelöffel nachhilft. Alsdann gießt man auf jede bis oben hin angefüllte Flasche 2 Theelöffel Rum oder Arrak, korkt sie fest zu, bindet ein Stück doppeltes Papier darüber und stellt sie aufrecht an einen trocknen, kalten Ort. — Die Heidelbeeren erhalten sich so von einem Jahre ins andere. Beim Gebrauch gibt man ohne weiteres den nötigen Zucker dazu oder kocht sie mit Zucker auf und verfährt damit wie bei Heidelbeer-Compote.

111. Birnen (Pears). Das Obst wird sorgfältig geschält, jede Birne in Hälften geschnitten und diese Hälften müssen sogleich in kaltes Wasser geworfen werden, damit sie hübsch weiß bleiben. Auf 3 Pfund

Frucht nimmt man 1 Pfund Zucker und zu 3 Pfund Zucker 1 Quart Wasser. Wenn der Sirup kocht, nimmt man die Birnen aus dem Wasser und gibt sie zu dem Saft, worin sie kochen müssen, bis man sie leicht mit einer silbernen Gabel durchstechen kann. Dann gibt man die Frucht zuerst in die Glaskannen und füllt diese bis zum Rande mit dem Sirup, worauf sie sogleich mit Deckeln verschlossen werden, die man von Zeit zu Zeit noch etwas fester schraubt.

112. Pfirsiche luftdicht einzumachen (Canned Peaches). Auf 1 Pfund Pfirsiche rechnet man ½ Pfund Zucker. Zu 6 Pfund Zucker gießt man ½ Wasserglas voll Wasser, thut dann in einen Kessel eine Lage Zucker und eine Schicht Pfirsiche, abwechselnd, bis Beides aufgebraucht ist. Man bindet etwa 8 reine Pfirsichblätter in ein sauberes Läppchen und kocht sie mit, versäumt aber nicht, sie vor dem Ausfüllen der Gläser herauszunehmen. Den Kessel stellt man auf den Ofen, aber nicht vorn auf das Feuer; man läßt Obst und Zucker so lange zusammenweichen, bis man etwas Flüssigkeit sehen kann, wenn man den Kessel auf die Seite kippt. Dann füllt man die Gläser, die man zuerst in kaltes Wasser gestellt hat, welches allmälich bis zum Kochen erhitzt ward, ja, eine Zeit lang um sie her gekocht hat. So kann man erproben, ob das Glas gehörig gebrannt ist. Gläser mit Deckeln, die auf Gummiringe geschraubt werden, sind zum luftdichten Einmachen am Besten, wenigstens für gewöhnliche Haushaltungen. Man bewahrt sie in kühlen Räumen oder Schränken auf, und wenn sie auch beim Ankauf etwas theurer kommen, so sind sie dafür auch viel besser und praktischer und können bei vorsichtiger Behandlung manches Jahr wieder benutzt werden. Das so eingemachte Obst sollte von feinem Geschmack, reif, aber nicht weichlich sein, um allen Ansprüchen zu genügen. — Bei dem Schälen der Pfirsiche ist es gut, sie in kaltes Wasser zu werfen, damit sie nicht einen gelblichen Ueberzug erhalten.

113. Quitten luftdicht einzumachen (Canned Quinces). Die Quitten schneidet man in Stücke, wie Aepfel zu Pie. Zu einem Quartglase voll Quitten nimmt man eine große Untertasse ein und ein halb mal voll Zucker und eine Kaffeetasse voll Wasser. Zucker und Wasser werden auf das Feuer gesetzt, und wann dies kocht, gibt man die Quitten dazu. Die Gläser mit ihrem Verschluß hält man in Bereitschaft, indem man eine Schale mit kochendem Wasser auf das Feuer stellt, und wenn die Quitten hell und weich sind, füllt man sie mit dem Saft rasch in die Gläser. Die Gläser müssen so voll sein, daß der Sirup überläuft, und dann müssen sie rasch mit den Deckeln fest verschlossen werden.

114. Ananas luftdicht einzumachen (Canned Pineapples). Für 6 Pfund der Frucht, zum Einmachen hergerichtet, macht man einen Sirup von 2½ Pfund Zucker und fast 3 Pint Wasser. Der Sirup wird 5 Minuten gekocht, abgeschäumt und auch durchgeseiht, wenn Letzteres notwendig erscheint; dann gibt man das Obst dazu und läßt dies zusammen aufkochen, schüttet es in die erhitzten Gläser und verschließt sie so schnell als möglich. Der beste weiße Zucker sollte gebraucht werden.

115. Tomatoes luftdicht eingemacht (Canned Tomatoes). Das Einmachen der Tomatoes ist ein ganz einfaches Verfahren. Kleine oder größere Mengen können zu jeder Zeit bereitet werden; es ist besser, sie in Gläsern zu bewahren, da sie in Blech oft einen Beigeschmack bekommen. Sehr reife Tomatoes sind am Besten für diesen Zweck. Sie werden erst in einer großen Schale mit kochendem Wasser übergossen. Dies löst die Haut, die dann leicht abgezogen werden kann, und die Tomatoes werden nun in einem Einmachetopf auf ein mäßig heißes Feuer gesetzt, ohne Zusatz von Wasser oder Gewürz, und langsam ½ Stunde gekocht. Dann gibt man sie kochend heiß in die Gläser und verschließt diese fest und dicht; die Gläser müssen bis obenhin aufgefüllt werden, um keinen Raum für Luft zu lassen, und an einem kühlen, dunklen Platz bewahrt werden. So halten sich die Tomatoes 2 oder 3 Jahre.

116. Tomato-Sauce (Tomato Sauce). Vollreife Tomatoes werden gewaschen, kleingeschnitten und in einem passenden Kessel auf ein mäßiges Feuer gebracht. (In einem größeren Kessel mit kochendem Wasser, d. h. im Wasserbade kochen, wäre das beste.) Sobald die Masse durchwärmt ist, kann man einen Durchschlag oben aufdrücken und aus diesem das sich ansammelnde Wasser ausschöpfen. Sobald die Früchte weich gekocht sind, treibt man sie durch ein Drahtsieb (oder Durchschlag), so daß man nur die Schalen absondert, kocht dann die Masse langsam zur gewünschten Consistenz (ohne sie anbrennen zu lassen) und füllt sie dann heiß in heiß gemachte Flaschen, die man sofort verkorkt. (Noch haltbarer wird das Produkt, wenn man die Flaschen im Dünstkessel schließt.) Diese dünne, reine Tomato-Sauce, ohne alle Gewürze, ist sehr wohlschmeckend und empfehlenswerther, als die stark gewürzten Saucen der Art.

117. Süßkorn und Tomaten (Sweet Corn and Tomatoes). Man kocht das Korn am Kolben, bis es beinahe weich ist, schneidet es ab und bringt es mit Tomaten, die geschält und in Stücke geschnitten wurden, in den Einmachkessel. Man nimmt ⅔ Tomaten und ⅓ Korn. Sobald es tüchtig miteinander kocht, füllt man die Mischung kochend in die Einmachkannen, versiegelt sofort und stellt sie an einen dunkeln, kühlen Ort. Hat man hierzu Glaskannen benutzt, umwickelt man sie vor dem Wegstellen mit Papier.

118. Grünes Mais luftdicht einzumachen (Green Corn). Die Körner werden der Länge nach mit einem Messer gespalten, dann mit dem Messerrücken abgeschabt, so daß die Hülsen an den Kolben bleiben. Dann füllt man die Gläser voll mit dem abgeschnittenen Mais, wobei man dieses stark zusammendrückt mit dem dünnen Ende eines Kartoffelstampfers. Um ein Quart-Glas anzufüllen, gebraucht man 10—12 große Mais-Aehren. Wenn die Gläser voll sind, schraubt man den Deckel leicht darauf, nur mit dem Daumen und Zeigefinger, dann legt man ein Tuch auf den Boden eines Waschkessels, um die Gläser vor dem Zerbrechen zu schützen. Nun stellt oder legt man die Kannen hinein, bedeckt sie mit Zeug, und darauf werden wieder Gläser hineingethan. Wenn der Kessel auf diese Weise angefüllt ist, gießt man genug kaltes Wasser hinein, um die Gläser zu bedecken, stellt den Kessel auf das Feuer und sorgt, daß das

Wasser drei Stunden im Kochen bleibt, denn gerade von dem ununterbrochenen Kochen hängt der Erfolg ab. Nachdem dies geschehen ist, wird der Kessel vom Feuer genommen, man läßt das Wasser abkühlen, nimmt die Gläser heraus und schraubt die Deckel fester an; nachdem die Gläser ganz kalt wurden, schraubt man die Deckel noch einmal fester. Jedes Glas wird dann mit Papier umwickelt und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Grüne Erbsen, Spargel, Blumenkohl kann man entweder wie Süßmais einmachen (s. d.) oder in zugelöteten Kannen, wozu wir als Anleitung dafür folgendes Rezept mitteilen.

119. Blumenkohl (Cauliflower). Man kocht den Blumenkohl ½ Stunde in wenigem Wasser und Salz, füllt ihn mit der Brühe heiß in Blech-Büchsen, läßt aber unter dem Deckel einen leeren Raum von 2 Strohhalmen Breite. Jetzt löte man die Büchsen sehr sorgfältig zu, denn davon hängt das Gelingen des Ganzen ab. Ein erhabener dicker Ring muß beim Zulöten entstehen. Diese in angegebener Weise präparierten Büchsen kommen sodann in einen großen Kessel mit kochendem Wasser, worin sie 2 Stunden lang ununterbrochen kochen und dann darin erkalten müssen. Alsdann kann man das Gelingen oder Mißlingen gleich beurteilen. Ist der Boden oder Deckel leicht nach innen gebogen, so ist das Gelingen gewiß; sind hingegen dieselben nach außen gebogen, so hatte die Büchse Luft und muß daher wieder geöffnet und von neuem gelötet und gekocht werden. Das Kochen hat den Zweck, den Sauerstoff der Luft bei einer Temperatur, bei welcher keine Gärung stattfinden kann, zu assimilieren, woher auch beim Erkalten der luftleere Raum in der Büchse entsteht. Die so eingemachten Gemüse müssen, an einem kühlen und recht trocknen Orte aufbewahrt, 14 Tage nach dem Einmachen nachgesehen werden; sind die Deckel dann nach außen gebogen, so muß der Inhalt sofort gebraucht werden.

120. Grüne Erbsen luftdicht einzumachen (To Can Fresh Peas). Die Gläser werden mit Erbsen gefüllt und gut geschüttelt, sodaß sich die Erbsen dicht zusammenlegen, zusammendrücken darf man sie nicht. Dann gießt man die Gläser bis zum Ueberfließen voll kaltes Wasser, schraubt die Deckel so fest, wie es mit Daumen und Zeigefinger geschehen kann, und verfährt weiter wie schon angegeben beim Kochen der Gläser in einem großen Kessel. Wenn man die Kannen mit Papier umwickelt und einen trocknen kühlen Platz zum Aufbewaren hat, so halten sie sich oft auch ohne das Kochen im Wasserbade, doch ist letzteres Verfahren immer sicherer.

121. Spargel luftdicht eingemacht (Canned Asparagus). Man putzt den Spargel, läßt ihn in siedendem Wasser einmal aufkochen, kühlt ihn in frischem Wasser ab, thut ihn gleichmäßig abgeschnitten und mit den Köpfen nach oben, in Blechbüchsen oder Gläser, gibt kaltes Wasser darüber, lötet die Büchsen zu oder schraubt die Gläser fest, und kocht dann diese Gefäße eine reichliche Stunde in einem größeren Kessel, der mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt wird. Beim Gebrauch erwärmt man den Spargel nicht in dem Wasser, worin er eingemacht war, sondern legt ihn in frisches siedendes Salzwasser, läßt ihn darin heiß werden, wenn nötig, auch etwas kochen, und bereitet ihn dann, wie frischen, beliebig zu.

D. Obst und Gemüse in Essig und Zucker einzumachen.

(Sweet Pickled Fruit and Various Vegetables).

122. Süßsauer Eingemachtes (Sweet Pickles). Man nimmt Steinfrüchte jeder Art, nicht ganz reif, auch gute saftige Birnen. Aprikosen und Birnen werden geschält, andere Früchte gut abgeputzt. Dann legt man jede Frucht allein in die mit Soda gereinigten Büchsen in ¾ Höhe und bedeckt die Früchte mit geläutertem Zucker nach No. 2. Bedient man sich der in No. 1 unter 21 bemerkten Blechbüchsen, so kann man sie selbst verschließen, andernfalls läßt man die Büchsen zulöten, wie es beim Einmachen junger Gemüse in Blechbüchsen bemerkt ist, stellt sie in kochendes Wasser, nimmt nach 15 Minuten den Topf vom Feuer, läßt sie darin erkalten und bewahrt sie luftig stehend auf. Ebenso der Essig, den man hierzu gebraucht, muß guter, scharfer Essig sein, im anderen Falle wird das damit Eingekochte gänzlich mißraten. Will man Gewürze daran geben, ist es am besten, sie in ein kleines Läppchen (Cheesecloth) zu binden und sie auf diese Weise auszukochen. Nelken, Zimmetstangen und Ingwerwurzeln sind die hierfür beliebtesten Gewürze. Jedoch kann man sie nach Belieben zwischen das Eingemachte geben.

123. Gewürzte Johannisbeeren (Spiced Currants). 5 Pfund Johannisbeeren, 3 Pfund Zucker, 1 Pint Essig, 1 Eßlöffel Nelkenpfeffer, 1 Eßlöffel Nelken, 2 Eßlöffel Zimmet, 1 Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel geriebene Muskatnuß, 1 Theelöffel Cayennepfeffer. Die Johannisbeeren werden 1 Stunde gekocht, dann gibt man Zucker, Essig und Gewürze dazu, und kocht das Ganze noch ½ Stunde. 20 Quart von den Stielen gepflückte Johannisbeeren wiegen etwa 20 Pfund und geben etwa 10 Quartgläser Eingemachtes. Nach Belieben können auch die Gewürze weggelassen und nur Zucker und Essig zum Einmachen gebraucht werden.

124. Guter Himbeeressig (Raspberry Vinegar). 5½ Quart Himbeeren, 1⅔ Quart guter Weinessig. Zu je 1⅔ Quart Saft 1½ Pfund Zucker. Die Beeren werden etwas zerrührt, mit dem Essig 24 Stunden hingestellt und dann ausgepreßt. Am andern Tage wird der klare Saft vom Bodensatz abgegossen, mit dem bemerkten Zucker aufs Feuer gestellt, ausgeschäumt, über Nacht stehen gelassen und alsdann nach No. 1 verfahren.

125. Auf andere Art (An other Style). Zu 4 Pfund Himbeeren ¼ Quart Weinessig und 2 Pfund Zucker. Nach Vorhergehendem zubereitet.

126. Heidelbeeren mit Essig und Zucker (Spiced Huckleberries). 9 Quart Heidelbeeren, 4 Pfund Zucker, ¼ Unze bester Zimmet und ½ Quart Weinessig oder guter Biereſſig. Die Beeren werden ausgelesen, gewaschen und zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet. Dann läßt man den Zucker in Essig zergehen, die Beeren darin nur einigemal aufkochen, weil sie leicht zu weich werden, und rührt den gestoßenen Zimmet durch. Am nächstfolgenden Morgen rührt man die Beeren nochmals durch, füllt sie in kleine Töpfe und legt ein Rumpapier darüber und bindet sie zu.

127. Saure Morellen einzumachen (Pickled Cherries). 6 Pfund saure Morellen beſter Sorte, gut ½ Quart Eſſig, 2 Pfund Zucker, ¼ Unze in Stückchen geſchnittener Zimmet, ⅛ Unze Nelken. Die Kirſchen werden abgeputzt, entkernt, mit dem Gewürz lagenweiſe in ein Glas gelegt. Unterdes wird der Eſſig mit dem Zucker gekocht, lauwarm über die Kirſchen gegoſſen, dieſe zugedeckt einige Tage ſtehen gelaſſen, der Saft dicklich eingekocht, heiß über die Früchte gegoſſen und nach Nr. 1 weiter verfahren.

128. Süße ſchwarze Kirſchen zum Compote und Kirſchenkuchen (Sweet Black Cherries spiced). 6 Pfund ausgeſteinte Kirſchen, 1 Pfund in Stückchen geſchlagener Zucker, ¼ Unze in Stückchen gebrochener Zimmet, ¼ Unze Nelken, ⅛ Quart echter ſtarker Weineſſig. Dies alles werde unter Abnehmen des Schaumes ſo lange gekocht, bis die Kirſchen weich geworden ſind. Dann fülle man dieſe mit einem ſauberen Schaumlöffel in den beſtimmten Topf, gebe den Saft von den Kirſchen zu dem übrigen Safte und koche denſelben noch eine geraume Zeit, damit er einigermaßen ſich runde. Nach dem Abkühlen, wobei jedoch ein reines Tuch übergedeckt werden muß, indem das Hineinfallen einer Fliege oder Mücke Gärung bewirken würde, wird der Saft mit den Kirſchen durchgerührt und der Topf zugebunden. Zum Erhalten dient, den Saft nach Verlauf von 8 Tagen (nicht länger) noch eine kleine Weile nachkochen zu laſſen. Dann wird der kochende Saft mit den Kirſchen durchgerührt, erkaltet mit einem in Arrak getränkten Papier bedeckt und der zugebundene Topf an einen kühlen, luftigen Ort geſtellt. — Ein ſolches Compote eignet ſich im Winter ganz beſonders zu Kirſchenkuchen. Zu dieſem Zweck laſſe man den Saft, welcher eine angenehme Sauce zu Blancmangers liefert, von den Kirſchen ablaufen und fülle ſie alsdann über einen gebackenen Sahne- oder Mürbeteig.

129. Zwetſchen in Eſſig und Zucker (Spiced Prunes). 6 Pfund reife ausgeſuchte dicke Zwetſchen, 1 Quart guter brauner Biereſſig, 1½ Pfund Zucker, ¼ Unze Zimmet, ¼ Unze Nelken.

130. Senf-Zwetſchen (Prunes with Mustard). 18 Pfund abgeriebene Zwetſchen, 3⅜ Quart Biereſſig, 2 Pfund Zucker oder guter Zuckerſirup, ⅜ Unzen Nelken, ½ Unze in Stückchen gebrochener Zimmet, ½ Pfund brauner Senfſamen, welcher in einen Beutel von der Größe des Topfes gefüllt wird. Der Eſſig wird mit dem Zucker oder Sirup gekocht, gut ausgeſchäumt und das Gewürz hinzugefügt. Dann werden, wie vorſtehend bemerkt worden, die Zwetſchen teilweiſe einige Minuten hineingegeben, abgekühlt in einen Topf gelegt und mit dem Senfbeutel bedeckt. Den Eſſig läßt man noch ein wenig nachkochen, gießt ihn kochend darüber, bindet den Topf, völlig erkaltet, zu, und wiederholt das Aufkochen und Ausſchäumen des Eſſigs bis zu 8 Tagen noch einmal, wo dann derſelbe kalt darüber gegoſſen wird.

131. Zwetſchen-Marmelade als Compote, ſowie auch zum Ueberſtreichen oder Füllen von Torten und kleinem Backwerk (Spiced Prune Marmalade). 6 Pfund völlig reife, von Haut und Steinen befreite Zwetſchen, 2 Pfund Zucker, ⅛ Quart Weineſſig, ¼ Unze ganzer Zimmet, ⅛ Unze Nel-

ken, die Köpfchen entfernt (siehe Regeln beim Einmachen der Früchte No. 3). Die Zwetschen werden abgezogen und entsteint. Dann koche man den Zucker mit dem Essig klar, gebe Zwetschen, Nelken und Zimmet hinzu und koche die Zwetschen, da das Mus sehr leicht ansetzt, unter stetem, aufmerksamem Rühren 2—2½ Stunden oder so lange, bis keine festen Teile mehr zu sehen sind und die Marmelade ganz dick geworden ist. Einige Stückchen Ingwer mit den Zwetschen gekocht und eingefüllt, dient zum Erhalten, auch ist das Mus nach 8—14 Tagen noch ½ Stunde nachzukochen; bis dahin aber darf der Topf nicht offen stehen. Uebrigens versäume man nicht, die Marmelade nach No. 1 mit einem in Franzbranntwein getränkten Papier zu bedecken, gut zuzubinden und an einen kühlen Ort zu stellen.

132. Essigpflaumen mit Wein (Pickled Plums). 8 Pfund reife, ausgesteinte Pflaumen legt man in einen Napf und streut Zimmet, sowie einige Nelken dazwischen. Dann kocht man 1 Quart guten Weinessig und 1 Pint weißen Wein mit 3½ Pfund Zucker, schäumt gut aus und füllt das Ganze über die Pflaumen. Am zweiten Tage wird der Essig abgegossen, aufgekocht und wieder übergefüllt; am dritten Tage läßt man ihn mit den Pflaumen ein wenig einkochen. In derselben Weise können auch Pfirsiche, Tomaten, große Kirschen und Zwetschen eingemacht werden. Man bringt die in einem Porzellangefäß heißgemachten und abgetröpfelten Früchte lagenweis mit Zucker bestreut ins Einmacheglas und gießt den dicklich eingekochten Saft kalt darüber. Nach 8 Tagen den Saft nachkochen. Vor dem Gebrauch erwärme man die Gläser vorerst durch lauwarmes Wasser, dann gieße man siedendes Wasser hinein, damit sie beim Hineinschütten der kochenden Früchte nicht zerspringen.

133. Aprikosen in Zucker und Essig (Pickled Apricots). 4 Pfund reife, aber nicht zu weiche Aprikosen, 2 Pfund Zucker, ¼ Quart Weinessig, ½ Unze in Stückchen geschnittener Zimmet, 1/10 Unze Muskatnelken und zwei fingerlange Stücke trockner Ingwer nach No. 1 gereinigt. Essig und Zucker schäume man, nehme ihn vom Feuer und lasse die abgeschälten, mitten durchgeschnittenen und entsteinten Aprikosen darin durch und durch heiß werden. Dann lasse man sie auf einem Einleger abtröpfeln, lege sie mit den Aprikosenkernen, Zimmet und Nelken in ein Einmachglas, lasse den Essig mit dem Zucker und Ingwer dicklich einkochen und gieße ihn kalt über die Aprikosen. Nach Verlauf von einigen Tagen wird der Saft nochmals eingekocht, was nach einiger Zeit noch einmal wiederholt werden muß. Beim Zubinden der Gläser richte man sich nach No. 1. — Die Gewürznelken bewirken zwar an den Aprikosen dunkle Stellen, doch geben sie einen angenehmen Geschmack und dienen sehr zum Erhalten.

134. Scharf gewürzte Pfirsiche (Spiced Peaches). Aus reifen Pfirsichen entfernt man die Steine, füllt die entstandene Höhlung mit großem und kleinem Senfsamen, der mit etwas geriebenem Meerrettich vermischt ist, und umwickelt die einzelnen Früchte mit einem starken Faden. Ein heißer Sirup wird von 1 Quart Essig und 1 Pfund braunen Zucker hergestellt und über die so vorbereiteten Pfirsiche gegossen.

135. Pfirsiche (Pickled Peaches). Zu 7 Pfund Pfirsichen nimmt man 3 Pfund Zucker, 1 Quart Essig, 1 Unze Nelken und 1 Unze Zimmet. Man koche Zucker, Essig und Gewürze 2 Tage nacheinander jeden Morgen und gieße diesen Sirup dann jedesmal auf die Frucht; am dritten Morgen indessen bringe man auch die Pfirsiche mit dem Safte zum Sieden; nehme sie, sobald sie weich sind, heraus, lege sie abgekühlt in einen Steintopf, gieße den heißen Saft darüber und verschließe wie bekannt. Man kann hierzu die Pfirsiche geschält oder ungeschält nehmen.

136. Süße Aepfel (Pickled Sweet Apples). In einer Mischung von 3 Pfund Zucker, 2 Quart Essig, je ½ Unze Zimmet und Nelken kocht man geschälte und in Hälften zerschnittene Aepfel, bis sie so weich sind, daß man mit einem Strohhalm hineinstechen kann. Man nimmt die Stücke heraus, legt sie zum Abkühlen auf eine Porzellanschüssel und kocht den Saft fast bis zur Gelée-Dicke ein, füllt dann das Obst in die Gläser und bedeckt es vollständig mit dem heißen Dicksafte.

137. Kirschäpfel (Pickled Crabapples). 1 Quart Essig wird mit 3 Pfund Zucker zu einem Sirup gekocht. Lege die Aepfel in einen Steinkrug und gieße den Saft darüber. Lasse dies 24 Stunden stehen, koche es dann zusammen, bis die Aepfel weich sind, nehme sie heraus, lasse den Saft genügend einkochen und gieße ihn über die Aepfel.

138. Birnen (Pickled Pears). Gute Birnen schält man und zerschneidet sie nicht, oder wenn es eine große Sorte ist, halbiert man sie und entfernt das Gehäuse. Man bringt (auf 4 Pfund Birnen gerechnet) ¾ Quart Essig mit 1½ Pfund Zucker, einigen Nelken und einer Zimmetstange zum Kochen, legt die Birnen hinein, bis sie weich werden, läßt sie darnach auf einem Siebe abtröpfeln und packt sie in Gläser. Ist der Essig, dem man auch noch einige Citronenscheiben beigeben kann, ziemlich dick eingekocht, gießt man ihn über die Früchte. Sobald der Saft wieder dünn geworden, muß er zum andernmale sehr dick eingekocht und wieder darüber gegossen werden. Kleine Birnen schält man nicht, wäscht sie sauber ab, läßt die Stiele daran und entfernt nur die Blume. — Aprikosen, Tomaten oder Pflaumen kann man in gleicher Weise behandeln. Der Aufbewahrungsort für sweet pickles muß trocken und kühl sein; zeigen sich weiße Flecke auf dem Eingemachten, so war der Essig nicht gut.

139. Weiße Birnen in Zucker und Essig (Pickled white Pears). 9 Pfund Frucht, 5 Pfund Zucker, 1 Quart Weinessig, ¼ Unze Zimmet, Schale einer Citrone. Ganz besonders eignen sich hierzu die sogenannten doppelten Bergamotten, welche mürbe sein müssen. Sie werden glatt geschält, in der Mitte durchgeschnitten, nachdem das Kerngehäuse entfernt, gewogen und rasch in kaltes Wasser geworfen, damit sie recht weiß bleiben. Unterdeß schäume man Zucker und Essig, lege soviel Birnen hinein, als nebeneinander liegen können, gebe das Gewürz hinzu und koche sie auf lebhaftem Feuer, bis sie sich durchstechen lassen; zu langes Kochen benimmt den Birnen ihre hellgelbe Farbe und macht sie gelbbräunlich und unansehnlich. Sind diese nun nach und nach auf gleiche Weise, doch möglichst

schnell gekocht, so lege man sie mit einem Löffel, die runde Seite nach oben, in ein Glas — das Hineinstechen mit der Gabel muß vermieden werden — und gieße den dicklich eingekochten Saft darüber. So lasse man sie einige Tage stehen, koche dann den Essig, der unterdeß wieder dünn geworden, stark ein, gebe ihn heiß über die Birnen und schüttele zuweilen das Glas, damit sie sich senken, und richte sich übrigens nach No. 1.

140. Buntes Compote (Mixed Fruits and Vegetables). Man nimmt zu diesem Eingemachten Früchte und Gemüse, und zwar von Früchten: Birnen, Aepfel, Quitten, Pfirsiche, Aprikosen, Melonen und Kürbis; von Gemüsen: Blumenkohl, Karotten, Tomaten, Gurken, Zieſtknollen und Bohnen. Man schält, entkernt, putzt und schneidet alles zierlich zurecht, in Würfel, Streifen, Vierecke und Kreise und kocht jede Art in siedendem Wasser, welches zu den Gemüsen schwach gesalzen wird, gar. Man kühlt alles in kaltem Wasser ab, läßt es abtropfen und schichtet Früchte und Gemüse in buntem Durcheinander in eine große Terrine, in der man sie mit einem Zuckersirup nach No. 2 übergießt und über Nacht zugedeckt stehen läßt. Am folgenden Tage gießt man den Saft ab, fügt noch 1½ Unzen Zucker und 1 Eßlöffel Essig auf jedes halbe Quart Saft hinzu, kocht ihn auf und gießt ihn wieder über das Compote. Am dritten Tage schichtet man es in geschwefelte Gläser, kocht den Sirup dicklich ein, gieß ihn kochend über die Sachen, verbindet die Gläser und hebt sie am kühlen Orte auf.

141. Tomaten einzumachen (Tomatoes). 8 Pfund Tomaten, 4 Pfund Zucker, 2 Citronen, Zimmet und Nelken, ½ Tasse Essig. Die Tomaten werden abgezogen, durchgeschnitten und der Same daraus entfernt, Zucker, Essig, die in Scheiben geschnittene Citrone nebst Gewürz zum Kochen gebracht, die Tomaten hineingethan und bei fleißigem Rühren so lange gekocht, bis sie dick sind und nicht mehr wässerig erscheinen.

142. Tomaten-Pfeffer (Pepper-lily). 1 Peck grüne Tomaten, 4 große Zwiebeln, 6 grüne Pfefferschoten, werden in 1 Quart Essig abgekocht; diesen gießt man fort. Nun hackt man obige Teile sehr fein und kocht sie dann zum zweitenmale in 1 Quart Essig mit 2 Tassen braunem Zucker, 1 Eßlöffel Nelken, 1 Eßlöffel Nelkenpfeffer, 2 Eßlöffeln Zimmet, 3 Eßlöffeln Salz und 1 Tasse Senf (fertigen Mustard).

143. Chow-Chow. Man nimmt 3 Krautköpfe, 1 Dutzend grüne Pfefferschoten, ½ Pint Senfsamen und geriebenen Meerrettig. Das Kraut wird fein geschnitten oder gehobelt, die Pfefferschoten werden gehackt; in einen Steintopf packt man nun zuerst eine Schichte Kraut, dann eine Schichte Pfefferschoten, streut ein wenig Salz darüber, sowie etwas vom Senfsamen und Meerrettig und beginnt wieder mit Kraut dieselbe Reihenfolge, bis das Gefäß voll ist. Darauf begießt man das Ganze mit kaltem Essig, in dem man etwas braunen Zucker aufgelöst hat (auf 1 Quart Essig 2 Eßlöffel braunen Zucker).

144. Piccalili (Piccalili). 1 Peck grüne Tomaten, 8 große Zwiebeln, fein verhackt, mit einer Tasse Salz gut vermischt; dies läßt man über Nacht stehen und seiht die Flüssigkeit ab. Nun kocht man 2 Quart Wasser

und 1 Quart Essig tüchtig mit der Masse durch, gibt dies dann auf einen Durchschlag und läßt es abseihen. Dann wird die Masse wieder in den Einmachetopf geschüttet und auf das Feuer gesetzt mit 2 Quart Essig, 1 Pfund Zucker, ½ Pfund weißen Senfsamen, 2 Eßlöffel gemahlenem Pfeffer, 2 Eßlöffel Zimmet, 1 Eßlöffel Nelken, 2 Eßlöffel Ingwer, 1 Eßlöffel Nelkenpfeffer und ½ Theelöffel Cayenne-Pfeffer. Dies wird 15 Minuten, oder bis es weich ist, gekocht. Man rührt es öfters um, damit es nicht anbrennt. Es wird in Gläsern versiegelt. — Eine sehr angenehme Beigabe zu Fleisch und Fischspeisen aller Art.

145. (Mixed Pickles **in Zucker** Mixed Sweet Pickles). Man nehme die Bestandteile wie Mixed Pickles in Essig (mit Ausnahme der Kräuter), alles recht jung, wiege es und rechne auf je 2 Pfund 1½ Pfund geriebenen Zucker, ½ Unze weiße Pfefferkörner, desgleichen in Stückchen geschnittenen eingemachten Ingwer und in glatte Scheiben oder Stückchen geteilten Meerrettig. Gurken, Maiskolben, Kapuzinerkresse und Schoten von Radies werden rein gewaschen und ohne Salz 24 Stunden mit Essig bedeckt; die Gemüse läßt man teilweise in stark siedendem Wasser ohne Salz rasch einigemal überwallen, bedeckt sie dann gleichfalls mit scharfem Essig und läßt auch diese 24 Stunden stehen. Alsdann wird der Essig abgegossen, alles mit dem Zucker und Gewürz lagenweise in ein porzellanenes Geschirr gelegt und zugedeckt 12 Stunden hingestellt. Darauf läßt man den Zuckersaft abfließen und aufkochen, das Benannte darin eine Weile langsam sieden, so daß es nicht zu weich und der Blumenkohl nicht bröcklig wird. Nach dem Abkühlen lege man die Pickles hübsch geordnet in Gläser und füge den Saft kalt hinzu, koche nach 6—8 Tagen den Saft etwas ein, gieße ihn kalt darüber, binde die Gläser zu und bewahre sie nach No. 1.

146. Kleine Gurken süßsauer einzukochen (Small Sweet Pickles). 1 Peck Gurken, 1 Quart Essig, 2 Pfund Zucker. Man nehme eine große Handvoll Salz auf 1 Peck Gurken, bedeckt sie mit Wasser und läßt es über Nacht stehen, gießt es dann ab und gibt halb Essig halb Wasser darüber, welches vorher abgekocht und wieder erkaltet ist, jeden dritten Tag gibt man denselben wieder erhitzt darüber; man wiederhole 9 Mal. Dann läßt man frischen Essig mit Zimmet, Allspice, Nelken und Zucker zum Kochen kommen und gießt ihn durch ein Sieb darüber.

147. Zuckergurken (ganz vorzüglich) (Sweet Pickled Cucumbers). Man nehme hierzu große grüne Gurken wie zu Salat und behandle sie ganz wie Melonen-Kürbis in Essig und Zucker.

148. Zuckergurken (Sweet Pickled Cucumbers). 3 Pfund Gurken, 1½ Pfund Zucker, ¾ Quart Weinessig, ¼ Unze weiße Pfefferkörner, ½ Unze in glatte Stückchen geschnittener Zimmet und ein paar Stücke eingemachter, in Ermangelung trockner Ingwer nach No. 1 gereinigt. Völlig ausgewachsene grüne Gurken (Schlangengurken sind zum Einmachen den Traubengurken vorzuziehen) werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten, die Kerne sammt dem Mark mit einem silbernen Löffel herausgenommen und entweder in fingerlange und fingerbreite Stücke geschnitten, oder mit

blechernen Ausstechern in Figuren, als: schrägwinkelige Vierecke, Sterne, Kränze, Dreiecke, halbe Monde, herzförmige Figuren und dergleichen ausgestochen. Alsdann werden die Gurken gewogen und gewaschen. Man stelle dieselben mit gewöhnlichem Essig aufs Feuer, lasse sie aufkochen, ablaufen und gebe sie in den mit Zucker und Gewürz kochenden Weinessig. Nachdem sie einige Minuten darin gekocht haben — weich dürfen sie nicht werden — lege man sie in ein Einmachglas, koche die Brühe etwas ein und gieße sie, zwar nicht kochend, doch noch warm auf die Gurken. Nach Verlauf von 4—8 Tagen (es kommt hierbei nicht auf einige Tage an) wird der Essig nochmals eingekocht und kalt auf die Gurken gegossen, welches noch einmal wiederholt werden kann. Darnach wird das Glas nach No. 1 behandelt.

149. Zuckergurken (Sweet Pickled Cucumbers). In Stücken geschnitten und mäßig gesalzen muß man sie 24 Stunden stehen, dann ablaufen lassen und zweimal einen Tag um den andern mit kochendem Essig übergießen, dann über Nacht sie ablaufen lassen; das letzte Mal wird Essig mit Zucker gekocht, 1 Pfund Zucker auf 1 Quart in den kochenden Essig gethan, hierauf läßt man sie einmal aufwallen, dann möge man sie herausnehmen, nachher den Saft darüber gießen und Zimmet und Nelken dazwischen streuen.

150. Süße Glasgurken (Sweet Pickled Cucumbers). 3 Pfund Gurken, 1 Pfund Zucker, ¾ Quart reiner unverfälschter Essig, ¼ Unze in Stückchen geschnittener Zimmet, 1 Messerspitze Muskatblüte (ganze Stücke), einige Stücke gereinigter Ingwer und ½ Unze Nelken, aus welchen die Köpfchen zu entfernen sind (siehe Regeln beim Einmachen der Früchte No. 3). Hierzu nehme man schon etwas gelb gewordene Schlangengurken, behandele sie nach Zuckergurken No. 148, bringe Essig, Zucker und Gewürze zum Kochen und lasse die zuvor in ordinärem Essig kaum zum Drittel weich gewordenen Gurken darin eine Weile kochen, jedoch müssen sie etwas härtlich bleiben. Man richte sich übrigens nach Vorhergehendem, wobei zu bemerken ist, daß es hier, der geringeren Quantität des Zuckers wegen, notwendig ist, den Essig zweimal nachzukochen.

151. Süße Glasgurken (An other Style). Zu 3 Pfund Gurken 1 Quart Essig, 1 Pfund Zucker, ½ Unze in Stückchen geschnittener Zimmet, desgleichen weiße Pfefferkörner, ¼ Unze Nelken (siehe Regeln beim Einmachen der Früchte No. 3), eine Messerspitze Muskatblüte und einige Stücke trockner, nach No. 1 gereinigter Ingwer. Die schon etwas gelb gewordenen Gurken werden nach Zuckergurken (No. 148) vorgerichtet, in fingerlange und fingerbreite Stücke geschnitten, in ein Glas gelegt, reichlich mit gutem Essig bedeckt und 24 Stunden hingestellt. Anderen Tages wird der Essig abgegossen und der bemerkte Zucker sammt den Gewürzen zum Kochen gebracht. Alsdann werden die Gurken darin reichlich zur Hälfte weich gekocht und herausgenommen. Weiter wird nach vorhergehender Angabe verfahren.

152. Riesen-Zuckergurken (To pickle ripe Cucumbers). 6 Pfund vorgerichtete Gurken nach näherer Bemerkung, 3 Pfund Zucker, ¾ Quart

echter Weineſſig, etwas weißer Pfeffer, Zimmet und Nelken nach Angabe. Die Gurken werden geſchält, in fingerlange Streifen geſchnitten und in Biereſſig gekocht, bis ſie ihre Farbe verändern. Sodann lege man ſie auf ein Sieb, darnach in den mit Zucker und Gewürz kochenden Weineſſig, nehme ſie nach einer Weile heraus, koche den Saft etwas ein und gieße ihn kalt über die Gurken, wo dann derſelbe in einigen Tagen aufgekocht, ausgeſchäumt und kalt hinzugefügt wird.

153. Mixed Pickles. Ganz kleine Gurken ſalzt man gut den Abend vorher ehe man ſie einmacht und trocknet ſie den nächſten Morgen gut ab. In Scheiben geſchnittene gelbe Rüben, kleingeſchnittene grüne Bohnen und Blumenkohl kocht man in Salzwaſſer ab. Das andere Gemüſe, kleine grüne und gelbe Tomatoes, kleingeſchnittener Sellerie und Zwiebel werden ungekocht gebraucht. Zuerſt werden Senfkörner in die Gläſer gethan, abwechſelnd die Gurken, Bohnen, Zwiebeln, Blumenkohl u. ſ. w. In jedes Glas kommt ein kleiner roter Pfeffer und auf die Gurken immer Senfkörner. Die oberſte Lage muß Gurken ſein und ſtreut man etwas Zucker in jedes Glas. Einmacheſſig läßt man mit etwas Waſſer und Zucker kochen und wenn er abgekühlt, füllt man ihn in die Gläſer.

154. Kramer Gurken (Kramer Pickles). 600 kleine Gurken laſſe 48 Stunden in Salzſole, dann nimm ſie heraus, ſpüle und wiſche ſie ab. Mache genug Weineſſig heiß um dieſelben zu bedecken und füge ein kleines Stück Alaun bei, dann die Gurken, welche mehrmals herumgeworfen werden ſollten, ohne an das Kochen zu kommen, und laſſe ſie ſo 24 Stunden ſtehen. Hierauf nimm 3 Gallonen friſchen Eſſig, 3 Pint braunen Zucker, 3 Gill Senfſamen, 1 große Handvoll Zimmet, 1 Eßlöffel Selleriеſamen 1 Stück Ingwerwurzel, 1 Stück Alaun (wallnußgroß), lege in ein Säckchen und brühe in Eſſig ab. Laſſe den erſten Eſſig ablaufen und ſchütte den friſchen Eſſig, wenn etwas abgekühlt, über die Gurken und lege den Gewürzſack oben darauf. Wenn gänzlich kalt, füge man 3 grüne Pfeffer und ein wenig in Scheiben geſchnittenen Meerrettig dazu.

155. Melonen (Melons). Man ſchält ſie, ſchneidet ſie in längliche Stückchen und legt ſie über Nacht in Eſſig und Waſſer, dann gießt man es ab. Zu 1 Pfund Melonen ½ Pfund Zucker, etwas Zimmet und Nelken. Man läßt ſie weich kochen, nimmt ſie heraus und läßt die Sauce etwas einkochen.

156. Melone in Eſſig und Zucker einzumachen (Melon in Sugar and Vinegar). Melonen von mittlerer Größe, ſtark 1 Quart Weineſſig, 1½ Pfund Zucker, ⅛ Unze in Stückchen geſchnittener Zimmet, ebenſoviel weiße Pfefferkörner, einige Stück eingemachter Ingwer, etwas Citronenſchale und 12 Nelken, die Köpfchen daraus entfernt. Die Frucht wird, wenn ſie ihre Reife erhalten hat, doch nicht darüber hin, geſchält, halb durchgeſchnitten, mit einem ſilbernen Löffel das Mark herausgenommen, in fingerlange und breite Stücke geſchnitten, in ein Einmacheglas gelegt und mit Weineſſig bedeckt. So laſſe man ſie bis zum andern Tage ſtehen, gieße den Eſſig davon, nehme zu ſtark ½ Quart deſſelben 1¼ Pfund Zucker,

koche und schäume ihn, füge die bemerkten Gewürze hinzu, lasse den Essig etwas einkochen, nehme ihn vom Feuer, lege die Melone hinein und fülle sie in ein Glas. Dies wiederhole man in einem Zeitraum von acht Tagen noch zweimal; zum letztenmale aber wird der Essig sirupähnlich eingekocht. Man richte sich im übrigen nach No. 1.

157. Melonenkürbis in Essig und Zucker (Pickled Pumpkin). Hierzu auf 1 Quart guten Weinessig 1½ Pfund Zucker, Zimmet und Gewürznelken. Nachdem man aus dem nicht zu reifen Kürbis das Kerngehäuse sorgfältig herausgeschabt und die Schale hinlänglich abgeschält hat, werden aus demselben Finger lange und 2 Finger breite Streifen geschnitten, welche man an den 4 Spitzen abrundet und leicht blanchiert, indem man sie eine kleine Weile in kochendes Wasser thut und mit kaltem Wasser abkühlt. Dann wird die Mitte der einen Seite gleichmäßig in schräger Richtung mit 3 Stückchen feinem Zimmet und 2 Gewürznelken, aus welchen vorher die kleinen runden Blütenknospen (Köpfchen) gebrochen sind, besteckt. Unterdeß kocht und klärt man den Essig und Zucker, läßt in diesem die blanchierten Kürbisstreifen behutsam gar, doch nicht zu weich kochen und stellt beides in einem irdenen Geschirr hin. Andern Tages wird der Zuckeressig aufgekocht und geschäumt, die Kürbisstücke darin kochend heiß gemacht und dann abermals beides in bemerktem Gefäß zurückgestellt. Am dritten Tage wird der Zuckeressig abgegossen, nochmals aufgekocht, geschäumt und zum Erkalten hingestellt. Darauf legt man die Kürbisstreifen in Gläser, füllt den Saft darüber, bindet dieselben mit Blase oder Pergamentpapier zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte. Der Saft muß leicht sirupartig, die Kürbisstreifen aber müssen glasig sein.

158. Kürbis einzumachen (Sweet Pickled Pumpkin). Hierzu nehme man den Melonenkürbis, richte ihn vor, wie bemerkt worden, und rechne auf jedes Pfund ¾ Pfund Zucker, 12 ganze weiße Pfefferkörner, eine Muskatblüte und ½ Quart halb scharfen Weinessig, halb Wasser. Bieressig wird zum Kochen gebracht und der Kürbis in kleinen Portionen, so daß alle Stücke auf der Oberfläche liegen, hineingethan, nur eben aufgekocht und bis zum nächsten Tage trocken hingestellt. Alsdann läßt man den Zucker mit etwas Weinessig und Wasser sieden, den Kürbis teilweise so lange darin kochen, bis er klar geworden ist, nicht länger, wo man ihn dann auf eine flache Schüssel legt, nach dem Kaltwerden mit den Pfefferkörnern und Stückchen Muskatblüte durchstreut und nebst dem Saft in ein Glas füllt. Das Aufkochen ist hierbei überflüssig.

159. Grüne Bohnen einzumachen (String Beans). 1 Pfund kleine Salatbohnen, ¾ Pfund Zucker, ⅝ Quart Weinessig, ½ Unze ganzer Zimmet. Man nehme Salatbohnen, die noch keine Kerne haben, streife die Fasern davon ab, lasse sie, damit sie ihre schöne grüne Farbe behalten, in einem kupfernen oder messingenen Kessel in kochendem Wasser halb gar kochen, und lege sie zum Abtrocknen auf ein Tuch. Dann schäume man Zucker und Essig, gebe Zimmet und die Bohnen hinein, koche es noch eine Weile, und nachdem es abgekühlt, fülle man es in Gläser, koche nach einigen Tagen den Essig noch etwas ein, gieße ihn kalt über die Bohnen und verfahre weiter nach No. 1.

160. Kleine Salatbohnen mit Senf einzumachen (Small Beans with Mustard). Kleine Salatböhnchen, guter Essig, zu je 1½ Quart desselben ½ Pfund Zucker; Senfsamen, Zimmet, weißer Pfeffer und Meerrettig nach Gutdünken. Die Salatböhnchen werden abgefäset, in einem kupfernen Kessel in Wasser und Salz beinahe gar, doch nicht weich gekocht, kalt geworden, mit gelbem Senfsamen, Zimmet, weißem Pfeffer und etwas in Stückchen geschnittenem Meerrettig schichtweise in einen Steintopf gelegt. Unterdeß wird der Essig mit Zucker gekocht und kochend darüber gegossen. Die Bohnen müssen gänzlich bedeckt und mit einem Schieferstein versehen werden. Nach 8 Tagen wird der Essig wieder aufgekocht und kalt übergegossen, welches nach 8 Tagen nochmals wiederholt wird. Zum drittenmal aber läßt man den Essig ein wenig einkochen, so daß die Bohnen bedeckt bleiben.

161. Picklebrühe für Alles (Universal Pickle). 1 Gallone Essig, ½ Pint Salz, 2 Unzen von jedem der folgenden Würzen: Muskatblüte, Nelken (Cloves), Ingwer, weißer Senfsamen, schwarzer Pfeffer, 1 Pfund brauner Zucker, 1 großes Glas Senf, 3 bis 4 Dutzend Zwiebeln, in Hälften geschnitten, roter Pfeffer und Meerrettig. Man wäscht die Gemüse, wie Gurken, Tomaten, junges Mais, Melonen und Mangos, reibt sie ab, und gibt sie ohne weitere Vorbereitungen in den Pickletopf. Man muß dies öfters nachsehen und umschütteln.

E. Sauer Eingemachtes.

(Sour Pickles.)

Sauer Eingemachtes sollte nie in Gefäße kommen aus Messing, Kupfer oder Blech, da die Einwirkung der Säure auf die Metalle oft giftige Stoffe erzeugt, die sich dem Eingemachten mitteilen und deren Genuß höchst schädlich machen. Porzellangeschirr oder Granitwaare ist am besten für solche Zwecke. Der Essig, der bei solchem Einmachen gebraucht wird, sollte der beste Cider-Essig oder Wein-Essig sein, auch sollte man ihn nie länger als fünf bis sechs Minuten kochen lassen, da er sonst an Kraft verliert. Pickles sollten in Steintöpfen oder Gläsern verwahrt werden; die gewöhnliche irdene Waare eignet sich nicht gut dazu, weil die Glasur von der Essigsäure angegriffen wird und dann schädlich wirkt. Der Essig sollte das Eingemachte in den Töpfen völlig bedecken und, wenn man irgend etwas bemerkt, was nicht sein sollte, so muß man den Essig abschütten und wieder frischen, nebst Würzen, darüber geben. Eine kleine Quantität Alaun hilft dazu, das Eingemachte frisch aussehend und fest zu machen. Gestoßenes Gewürz wird in kleine Beutel von Muslin gebunden oder man kann es auch lose dazwischen geben.

162. Essiggurken (Pickles). Eine sehr gute Art des Einmachens kleiner Gurken ist, sie mit kochender Salzbrühe zu übergießen und darin bis zum anderen Tag stehen zu lassen, worauf man sie sorgfältig abtrocknet und sodann mit Essig, Dill, Pfefferkörnern oder sonstigem Gewürz in

einem Messing- oder Kupferkessel aufs Feuer setzt und einen Wall aufkochen läßt. Auf diese Weise erhalten die Gurken eine wunderschöne grüne Farbe, doch müssen sie sofort nach dem Aufkochen in Steintöpfe verpackt werden, damit sich kein Grünspan bilden kann, der gesundheitsschädlich wäre. Nachdem sie erkaltet sind, wird der Topf zugebunden und nach acht Tagen Essig nebst Gurken nochmals in gleicher Weise aufgekocht; im Keller oder an frostfreiem Ort aufbewahrt, halten sich diese Gurken Jahr und Tag.

163. Kleine Essiggurken (Small Pickles). Zu einem 1 Gallone großen Topf kleiner Gurken gut 6 Unzen Salz, ¾ Pfund Perlzwiebeln oder andere ganz kleine Zwiebeln (erstere lege man mit den Gurken in Salz), ¼ Pfund Meerrettig, in glatte, gleichmäßige Scheiben geschnitten, 1 Unze trocknen, nach No. 1 gereinigten Ingwer, ½ Unze Pfefferkörner, am besten weiße, ¼ Unze Nelkenpfeffer, 12 Stück wo möglich frische Lorbeerblätter, 2 Handvoll Dill, 1 Handvoll Dragon; zu empfehlen ist auch eine Handvoll Pfefferkraut oder breitblättrige Kresse, auch kann man unreife Weintrauben hinzufügen. Damit man von recht grünem Dill Gebrauch machen könne, sei auf das Einmachen von Dill in den Vorbereitungsregeln hingewiesen. Grüne Gurken sind zum Einmachen den gelben vorzuziehen und Schlangengurken die besten. Sie werden gut ausgesucht, alle fleckigen und beschädigten entfernt, in frischem Wasser rein abgewaschen, mit Salz bestreut und 12 Stunden hingestellt. Wie die Perlzwiebeln vorgerichtet werden, ist beim Einmachen derselben bemerkt. Die Dillbüschel werden entweder in 3 Teile bis zum Samen hingeflochten oder, was feiner ist, kurz abgeschnitten und beim Anrichten zierlich nebeneinander an den Rand der Assiette gelegt. Darnach lege man die Gurken mit den Gewürzen und Kräutern lagenweise in einen Steintopf, welcher neu sein muß oder nur zum Einmachen der Gurken benutzt worden ist. (Jedenfalls muß derselbe vor dem Gebrauche mit heißem Wasser ausgebäht werden.) Dann bedecke man die Gurken mit rohem Weinessig, wodurch sie eine grünere Farbe behalten, schütte nach 14 Tagen den Essig davon ab, koche und schäume ihn, gieße ihn kalt auf die Gurken, versehe den Topf nach No. 1 mit Schiefer und Stein, binde ihn zu und stelle ihn an einen kalten, recht luftigen Ort. Beliebt es, einen Senfbeutel auf die Gurken zu legen, wie dies in No. 1 empfohlen worden, so bedarf es des Aufkochens nicht. — Wenn die Gurken aus dem eigenen Garten eingemacht werden, pflücke man sie nach und nach, sobald sie die passende Größe erhalten haben, und nachdem jede Portion eine Nacht mit etwas Salz versehen ist, lege man sie zu den früher gepflückten in rohen ordinären Essig, gieße aber jedesmal Essig hinzu, um sie zu bedecken. Zuletzt lege man die Gurken mit den Gewürzen in den Topf und bedecke sie mit frisch gekochtem und kalt gewordenem Essig.

164. Große Essiggurken (Large Pickles). Man nehme dazu große Gurken, welche noch keine Kerne haben, fest und frisch sind, und richte sich übrigens nach vorhergehender Vorschrift. — Auch ist folgendes Verhältniß zu empfehlen: Zu 12 Pfund vorgerichteten Gurken gut 6 Unzen Salz, ½ Pfund Schalotten, gut 6 Unzen Dill, gut 5 Unzen Meerrettig, 1 Unze Pfefferkörner und eine Handvoll Dragon.

165. Gurken in Essig und Wasser einzumachen (vorzüglich) (Pickles in Vinegar and Water). Auf 2¼ Quart Weinessig, 1½ Quart Brunnenwasser, eine Küchentasse oder eine Handvoll Salz und die in Gurken No. 163 angegebenen Gewürze. Man nehme hierzu Gurken von jeder Größe, selbst völlig ausgewachsene, doch müssen sie fest und frisch sein und dürfen noch keine Kerne haben, wasche sie und lege sie 12 Stunden in frisches Brunnenwasser. Danach trockne man sie mit einem reinen Tuche ab, schichte sie mit den angegebenen Gewürzen in Steintöpfe, löse das Salz im Wasser auf, gieße dieses nebst dem Essig auf die Gurken, welche reichlich mit der Brühe bedeckt sein müssen, lege einen Senfbeutel nach No. 1 darauf und verfahre weiter nach gleicher Nummer. — Gurken nach dieser Vorschrift eingemacht, haben einen sehr angenehmen Geschmack und erhalten sich gut. Zugleich eignen sie sich ganz vorzüglich zu Gurkensalat.

166. Mixed Pickles in Essig (Sour). Man nehme schneeweißen Blumenkohl, festgeschlossene, dicke Knospen des Brüsseler oder Rosenkohls, festgeschlossenen Wirsing, junge kleine gelbe Rüben (Carrots), kleine junge Salatbohnen, ausgeschotete junge Erbsen, Perlzwiebeln, in Ermangelung derselben kleine Schalotten oder gewöhnliche kleine weiße Zwiebeln, kleine grüne Gurken, junge Maiskolben, Früchte von Kapuzinerkresse, Schoten von Radies, einige der Länge nach in 8 Teile geschnittene Citronen, in Scheiben geschnittenen Meerrettig (dünne Wurzeln werden in halbfingerlange Stücke geteilt), weißen Pfeffer, Dragon, Dill, frische Lorbeerblätter und Weinessig. Letzteren kann man, wenn er sehr stark ist, mit einem Viertel Brunnenwasser vermischen. Die sechs ersten Teile werden nach ihrer Art sauber gereinigt, Blumenkohl und Wirsing in eigroße Stücke geschnitten, Mohrrüben, wenn sie nicht klein zu haben sind, einmal geteilt, kleine Salatbohnen bleiben ganz, Perlzwiebeln werden vorgerichtet, wie es beim Einmachen derselben bemerkt ist. Dann wird jedes einzeln, Radies, Gurken und Kapuzinerkresse ausgeschlossen, in reichlich gesalzenem kochenden Wasser eine kleine Weile aufmerksam gekocht, denn es muß alles noch härtlich bleiben, zum Abtröpfeln auf ein Sieb gelegt und jedes einzelne in porzellanene Geschirrchen gefüllt. Wird zum Abkochen ein Messingkessel genommen, so bleiben die Salatböhnchen frisch grün. Gurken, Radiesschoten und Kapuzinerkresse werden am Abend vorher gewaschen, mit etwas Salz bestreut und am andern Morgen mit den übrigen zierlich in Gläser geordnet, wobei man lagenweise die Gewürze durchstreut. Darauf wird das Ganze mit einer Lage Kräuter und Gewürz versehen, mit rohem Essig bedeckt und mit einem Stück gereinigter Schweinsblase oder Pergamentpapier nach No. 1 zugebunden. — Dieses schöne, besonders bei Herren so beliebte Eingemachte wird sowohl bei Suppenfleisch als Braten gegeben. In England werden halbe Kürbisse mit ihrer Schale, nachdem das Mark entfernt ist, in Essig wie Gurken eingemacht, die Pickles beim Anrichten, zierlich geordnet, hineingelegt und in Glasschalen aufgetragen.

167. Geschälte und aufgekochte Gurken (Cucumbers Peeled and Boiled). Zu 7 Pfund großen, grünen, geschälten und vorgerichteten Gurken nach No. 170 knapp 4 Unzen Salz, desgleichen Dill, desgleichen Meer-

rettig, desgleichen Schalotten, 1 Unze Pfefferkörner, ½ Unze Nelken, die Köpfchen entfernt (siehe Regeln beim Einmachen No. 3), und eine Handvoll Dragon. Man bestreut die Gurken mit Salz, stellt sie 12 Stunden hin, bringt den Essig — es kann guter Biereſſig sein — mit den Schalotten zum Kochen, läßt die Gurken teilweise darin 5 Minuten kochen, legt sie zum Abkühlen auf eine Schüssel und demnächst mit den Gewürzen lagenweise in einen Topf. Nach 8 Tagen wird der Essig abgegossen, ausgeschäumt, kalt übergegossen und ein Senfbeutel darauf gelegt.

168. Knoblauchgurken (sogenannte Teufelsgurken) (Cucumbers with Garlick). Halbreife Gurken schält man, schneidet sie in 4 Teile, nimmt das Inwendige heraus, salzt sie und stellt sie 48 Stunden lang hin. Dann trocknet man sie mit einem Tuche ab und legt sie lagenweise mit schwarzen und weißen Pfefferkörnern, Schalotten, Meerrettig, Pfefferkraut oder breitblättriger Kresse, Lorbeerblätter, Fenchel, Kümmel, spanischem Pfeffer und Knoblauch (von den beiden letztgenannten Gewürzen nicht viel) in einen steinernen Topf, wobei von den Kräutern eine Unter- und Oberlage gemacht werden muß, kocht in einem messingenen Kessel Weineſſig und gießt ihn kochend darauf. Der Essig muß dreimal ein über den andern Tag aufgekocht und jedesmal heiß aufgegossen werden.

169. Senfgurken (Mustard Cucumbers). Zu einem 1 Gallone großen Steintopf ½ Pfund Salz, ½ Pfund Schalotten, ¼ Pfund Meerrettig, ¼ Pfund gelben Senfsamen, 1 Unze nach No. 1 gereinigten Ingwer, ½ Unze Pfeffer, Nelken (die Köpfchen entfernt), desgleichen Lorbeerblätter, 2 Hand voll Dill. Schon etwas gelb gewordene Gurken sind hierzu am besten, weil diese nicht so leicht weich werden. Man schäle und schneide sie der Länge nach durch, nehme mit einem silbernen Löffel das Kerngehäuse und was nicht fest ist, heraus, bestreue sie mit dem bemerkten Salz und lasse sie über Nacht stehen. Gut abgetrocknet, schneide man sie in fingerlange und fingerbreite Streifen, lege sie in einen Steintopf und gieße kalten Weineſſig darauf. Nach Verlauf von 8—14 Tagen bringe man den Essig in einem Messingkessel zum Kochen, schäume ihn, lege die Gurken mit den bemerkten Gewürzen lagenweise in den Topf, gieße den Essig kalt darüber — derselbe muß die Gurken reichlich bedecken —, lege einen Senfbeutel nach No. 1 darauf und verfahre weiter, wie es daselbst angegeben worden.

170. Senfgurken (Mustard Cucumbers). Man nimmt lange, etwas gelbliche Gurken, schält sie, macht den Kern heraus, schneidet sie in längliche Stücke, streut ziemlich viel Salz darüber und läßt sie einige Stunden stehen; dann nimmt man die einzelnen Stückchen, trocknet sie ab und legt sie schichtenweise in einen Topf mit Meerrettig, Schalottenzwiebel, Senf, Pfeffer, englischem Gewürz und Lorbeerblättern.

171. Senfgurken (Mustard Cucumbers). Gurken werden geschält und in Streifen geschnitten; man salzt sie und läßt sie über Nacht stehen, trocknet sie ab und schichtet sie in einen Topf und gießt kochenden Essig darüber; dies wiederholt man dreimal, dann wird der Essig fort-

gegossen. Dann legt man die Gurken mit Estragon, Basilikum, Pfefferkraut, Lorbeer, Meerrettig, Pfeffer, Knoblauch, Senfkörner in einen Topf, kocht frischen Essig, läßt ihn erkalten und gießt ihn darüber.

172. Russische Gurken (Russian Pickles). 30 Stück große Gurken, welche noch keine Kerne haben, 1 Pfund Schalotten, 2½ Unzen weiße Senfkörner, 1 Unze Knoblauch, 1 Handvoll feinblättriger Basilikum, desgleichen Dill und Dragon und 1 Schote spanischer Pfeffer, womöglich frischer, andernfalls getrockneter aus der Apotheke. Man wasche die Gurken, salze sie stark und lasse sie 48 Stunden liegen. Nachdem sie gewaschen und auf einem Durchschlag abgelaufen, trockne man sie mit einem Tuche ab, lege sie dicht nebeneinander in einen Steintopf und bedecke sie mit den benannten Kräutern. Dann koche man in einem Messingkessel soviel Weinessig, daß derselbe die Gurken bedeckt, und gieße ihn langsam kochend darüber. Nach 14 Tagen koche man den Essig auf und gebe ihn kalt auf die Gurken, welche nach 6 Wochen gebraucht werden können.

173. Pfeffergurken (Pepper Cucumbers). Man nimmt ganz kleine Gurken, welche abgebrüht und gewaschen werden, reibt eine jede mit Salz ab und läßt sie 24 Stunden liegen. Hierauf werden sie einzeln abgetrocknet und schichtenweise mit Gewürz, Pfeffer, Nelken, englischem Gewürz, Senf, Muskatblüte, Lorbeerblättern und Estragon in einen Topf gethan. Dann kocht man Essig und gießt ihn an 3 Tagen, am ersten lauwarm, am zweiten heiß und am dritten ganz kochend, darüber.

174. Gurken wie ostindischen Mango einzumachen (Cucumbers like Mangoes). Kapern, in Ermangelung eingemachte Kapuzinerkresse, Meerrettig, Schalotten, alles in erbsengroße Würfel geschnitten, grob gestoßene Muskatnüsse, in Stückchen geschnittene Nelken (die Köpfchen entfernt), weiße Pfefferkörner und etwas gelber Senfsamen, alles gut gemischt. Man nimmt hierzu glatte Gurken von mittlerer Größe, schneidet in der Mitte derselben ein rundes Loch von der Größe eines Fünfundzwanzigcentstückes, macht mit einem Theelöffel alle Kerne und was nicht fest ist heraus, streut Salz über die Gurken und läßt sie eine Nacht stehen. Am anderen Tag gut abgetrocknet, füllt man die Höhlung mit den angegebenen gemischten Gewürzen, bedeckt dieselbe mit dem herausgeschnittenen Stück von der Gurke, legt eine zwei Finger breite Binde von Leinwand in der Mitte herum, heftet sie mit einigen Reihstichen zusammen, legt die Gurken in einen Topf und gießt in einem Messingkessel gekochten Weinessig kochend heiß darüber. Weiter nach No. 1. — Mit dieser Binde wird der echte Mango zur Tafel gegeben und wie Salzgurken zum Suppenfleisch und Braten serviert. Bei unechtem Mango kann nach Belieben die Binde vorher entfernt werden.

175. Samba (Samba). Man schält große Gurken, schneidet sie der Länge nach fein ab bis auf das Kernhaus und dann gleichfalls der Länge nach so fein wie Krautsalat, legt sie 3 Stunden lang in Salz, worauf sie in einem ausgebrühten Tuch aufgehängt werden, um auszulaufen. Sind sie ganz trocken, so legt man sie mit ganzer Muskatblüte,

weißen Pfefferkörnern und etwas Schalotten schichtweise in ein Glas und gießt gekochten und wieder erkalteten Weineſſig darauf. — Es macht ſich ganz hübſch, den Samba mit eingemachten Zwiebeln zu garnieren, indem man dieſe in der Mitte des Schüſſelchens aufhäuft und von erſterem einen Kranz darum legt. Sehr fein zu Rindfleiſch und unter Häringsſalat.

176. Gurkenſalat einzumachen (Pickled Cucumber Salad). Halb ausgewachſene Gurken werden wie Salat geſchnitten und geſalzen, dann in ein Sieb gethan, daß ſie rein ablaufen, und darauf mit Weineſſig in ein Geſchirr geſtellt, damit das Salz wieder herausziehe. Alsdann legt man ein Tuch in ein Sieb, ſchüttet die Gurken darauf und preßt ſie wohl aus, legt ſie, mit Zwiebeln und geſtoßenem Pfeffer durchgeſchichtet, in einen Steintopf oder in ein Glas, gießt hinreichend kalten Weineſſig darauf und zuletzt etwas Provenceöl hinzu.

177. Gurkenſalat einzumachen (Pickled Cucumber Salad). (Von einer vorzüglichen Köchin.) Die geſchälten Gurken werden etwas dicker als zu gewöhnlichem Gurkenſalat geſchnitten oder gehobelt, geſalzen und zwar nur etwas ſtärker, als beim gewöhnlichen Salat, und ſogleich, ehe ſie Saft gezogen haben, feſt in Gläſer mit etwas weiter Oeffnung, damit man ſpäter den Salat bequem herausnehmen kann, eingedrückt. Die Oeffnung des Glaſes wird mit einem Kork feſt verſchloſſen, weshalb ſie nicht zu weit ſein darf, und dann mit geſchmolzenem Pech überzogen. Die ſo eingemachten Gurken werden ſogleich in den Keller geſtellt. Vor dem Gebrauch wäſſert man dieſelben einige Stunden und behandelt ſie ganz wie friſchen Gurkenſalat.

178. Bohnen in Eſſig (String Beans in Vinegar). Man zieht kleinen, kernloſen Bohnen die Fäden ab, wirft ſie in ſiedendes Salzwaſſer und läßt ſie einige Minuten tüchtig darin aufwallen, gießt dann das Waſſer ab, und ſtreut ſie auf ein Tuch zum Abtrocknen. Dann legt man ſie mit grob geſtoßenem Pfeffer in ein ſteinernes Gefäß, gießt guten Weineſſig und einen Guß Olivenöl darüber und bewahrt ſie wie die Gurken auf.

179. Senfbirnen (Pears Pickled with Mustard). Es gehört hierzu vorzugsweiſe die Königsbirne. Zu ¼ Buſhel ½ Pfund gemahlener Senfſamen mit Eſſig angerührt, 2 dicke Stangen Meerrettig, gut gereinigt und in dünne Scheiben geſchnitten, 24 Lorbeerblätter, 1 Unze ſchwarze Pfefferkörner, 1 Unze Nelkenpfeffer und 1 Unze Nelken. Die Birnen werden mit der Schale in einem meſſingenen Keſſel mit Waſſer bedeckt, gekocht, bis ſie ſich durchſtechen laſſen, und zum Erkalten darin hingeſtellt, was bei Birnen nicht ſchädlich iſt. Dann legt man dieſelben in einen Steintopf, worin niemals etwas Fettiges geweſen iſt, beſtreut ſie lagenweis mit dem bemerkten Gewürz, gießt die Brühe, mit dem Senf angerührt, darüber, womit die Birnen bedeckt ſein müſſen, bindet den Topf zu und ſtellt ihn in den Keller.

180. Mais oder türkiſchen Weizen in Eſſig einzumachen (Young Corn Ears in Vinegar). Sobald die Zapfen oder Kolben die Dicke eines Fingers erreicht haben, werden ſie von ihrer Hülſe und dem Gewebe be-

freit, mit Salz bestreut, wobei auf jedes Pfund ½ Unze gerechnet werden kann, und Tag und Nacht an einen kalten Ort gestellt. Dann werden dieselben abgetrocknet, mit weißem Pfeffer, Dragon, Meerrettig und Basilikum lagenweise in ein Glas gelegt, mit gutem ungekochten Weinessig bedeckt, ein Schiefersteinchen zum Niederhalten darauf gelegt und zugebunden. — Besonders gut zum Rindfleisch.

181. Salatbohnen in Essig (String Beans Pickled). 2¼ Quart Weinessig, 1½ Quart Brunnenwasser, eine Handvoll Salz, reichlich Meerrettig oder trockne Ingwerstücke, Lorbeerblätter, Pfeffer und Nelkenpfeffer. Die Salatbohnen, welche man nach Belieben von jeder Größe nehmen kann, werden gut abgefäset, in einem kupfernen Kessel in brausend kochendes Wasser teilweise geworfen, worin sie aber nur etwa 10 Minuten bleiben dürfen, weil sie sonst weich würden und leicht verderben könnten. Dann legt man sie zum Kaltwerden auseinander, doch darf dies nicht an der Luft geschehen, die Luft benimmt den Bohnen ihre grüne Farbe. Alsdann drückt man sie lagenweise mit dem Gewürz in einen Topf, schlägt Essig, Wasser und Salz, bis letzteres aufgelöst ist, gießt es darüber — es muß die Bohnen völlig bedecken — und legt einen Beutel mit einer dünnen Lage Senfsamen, welcher nach allen Seiten hin die Bohnen genau bedeckt, sammt Schiefer und Stein darauf, bindet den Topf zu und stellt ihn an einen luftigen und kalten Ort. — Die Bohnen werden abgekocht, mit Oel und Essig, als Salat auch durchgestovt, oder mit einer Eiersauce als Gemüse gegeben.

182. Rotebeete (Roterüben) einmachen (Pickled Beets). Nur ganz dunkle Rotebeete sind tauglich. Man schneidet die Blätter bis auf 2 Zoll Länge davon ab, aber nicht das Geringste von der Wurzel, weil sonst der dunkelrote Saft herauskochen würde, wasche sie recht rein und lasse sie entweder im Backofen gar backen oder mit kochendem Wasser bedeckt fortwährend und so lange kochen, etwa 3—4 Stunden, bis sie sich weich anfühlen lassen. Mit der Gabel darf nicht hineingestochen und zum Nachgießen muß kochendes Wasser genommen werden. Dann zieht man sogleich die Haut ab, schneidet sie erkaltet in dünne Scheiben, legt solche mit Pfefferkörnern, Nelken (siehe No. 1), Meerrettig oder einigen Stückchen nach No. 1 gereinigtem Ingwer und sehr wenig Salz, nach Belieben auch mit einigen Lorbeerblättern, in einen reinen Steintopf, worin nichts Fettiges gewesen ist, gießt so viel kochenden Essig darüber, daß sie bedeckt sind, und bindet erkaltet den Topf zu. Man gibt die Rotebeete zum Suppenfleisch, Braten, Kartoffel-, Endivien- und Feldsalat und verwendet sie feingeschnitten beim Häringssalat. — Meerrettig, Nelken und Ingwer dienen zum Erhalten. Hat man diese Gewürze nicht, so mache man jedesmal nur kleine Portionen ein. Uebrigens hat es sich ergeben, daß die Beete, wenn sie ganz eingemacht werden, weniger leicht verderben.

183. Kleine Zwiebeln (Pickled Onions). Kleine Zwiebeln werden geschält, bis sie weiß sind; man brüht sie in heißem Wasser, bis sie weich werden, dann nimmt man sie heraus, gibt sie in Flaschen mit weiter Oeffnung und gießt heißen, gewürzten Essig darüber, wenn sie kalt werden,

verkorkt man die Flaschen fest und stellt sie an einen kühlen, dunklen Platz. Ein Eßlöffel voll Baumöl kann in die Flaschen gethan werden, ehe man sie verkorkt. Die besten Zwiebeln zum Einmachen sind die kleinen weißen „Buttons".

184. Perlzwiebel einzumachen (Silver Onions). Perlzwiebeln, weißer Pfeffer, Meerrettig und reichlich Dragon. Die Perlzwiebeln werden sehr rein gewaschen, zum leichteren Abziehen der Haut lege man sie in lauwarmes Salzwasser, lasse sie darin erkalten und ziehe dann die Haut mittelst eines silbernen Theelöffels ab. Ein Messer darf zum Reinigen derselben nicht gebraucht werden, weil sonst schwarze Flecken entstehen. Nach dem Abspülen werden die Zwiebelchen in Weinessig mit weißem Pfeffer einige Minuten gekocht, herausgenommen, erkaltet mit Dragon und Meerrettig lagenweise in ein Glas gelegt, der ebenfalls kalt gewordene Essig darüber gegossen, mit einem Schiefersteinchen versehen und zugebunden. — Die Perlzwiebeln dienen als Beilage zum Suppenfleisch und Hammelbraten. Auch 1 Stunde in Hammel- oder Rindfleisch-Ragout gekocht, geben sie demselben einen gewürzigen Geschmack. Beim Anrichten lege man sie wie aneinandergereiht in den Rand der Schüssel.

185. Schalotten und Zwiebeln einzumachen (Shalots and Onions). Von letzteren nehme man möglichst kleine, am besten ist, wenn zu diesem Zweck etwa Mitte Mai eine kleine Aussaat gemacht wird. Nachdem erstere oder letztere gewaschen, abgeschält und abgespült sind, stellt man sie, mit Salz durchstreut, über Nacht hin, macht andern Tages die Haut ab, wäscht sie rein, läßt Essig sieden und die Zwiebeln teilweise, unter öfterem Durchrühren, darin gut durchkochen, wobei man sich, da dieselben leicht weich werden, nicht entfernen darf. Erkaltet werden sie mit reichlich Dill, Dragon, Meerrettig und Pfefferkörnern durchschichtet, mit dem kaltgewordenen Essig bedeckt, mit einer Schieferscheibe niedergehalten und zugebunden.

186. Grüner Pfeffer eingemacht (Pickled Green Peppers). Aus zwei Dutzend grünen Pfefferschoten wird der Samen genommen, durch einen Einschnitt in die Seite, doch müssen sie ganz bleiben. Eine starke Salzbrühe wird darüber gegossen, worin sie vierundzwanzig Stunden bleiben. Sie werden dann aus der Salzbrühe genommen und ausgewässert einen Tag und eine Nacht durch, dann wird das Wasser abgegossen, Essig heiß gemacht mit einem Stückchen Alaun darin, dieser darüber geschüttet und damit bleiben sie drei Tage lang stehen. Nun wird eine Füllung gemacht von zwei harten Weißkohl-Köpfen, die feingehackt und mit Salz und einer Tasse weißem Senfsamen vermischt waren. Die Pfeffergehäuse werden damit vollgestopft und dann zugenäht, in einen Steintopf gelegt und mit heißem, gewürzten Essig übergossen. Der Topf muß fest zugedeckt werden.

187. Eingemachte Butternüsse und Wallnüsse (Pickled Butternuts and Walnuts). Diese Nüsse eignen sich am besten zum Einmachen, wenn man mit einem Stecknadelkopf in die äußere Schale eindringen kann.

Sie werden abgebrüht und die äußere Schale abgerieben, dann sechs Tage in starke Salzlake gelegt, welche man jeden andern Tag erneut. Sie müssen währenddem gut bedeckt sein. Dann läßt man das Wasser abziehen und reibt die Nüsse trocken, sticht auch an verschiedenen Stellen mit groben Nadeln hinein. Die Pickelbrühe wird wie folgt bereitet: Zu hundert großen Nüssen nimmt man von schwarzem Pfeffer und Ingwer je eine Unze und von Nelken, Muskatnuß und Muskatblüte je eine halbe Unze. Alle Gewürze werden zu feinem Pulver verstoßen, gut gemischt und noch zwei große Eßlöffel voll Senfsamen hinzugefügt. Die Nüsse werden nun in Steintöpfe gelegt, nachdem noch einmal mit groben Nadeln die Haut durchstochen ward, und die Gewürze werden beim Einlegen dazwischen gestreut. Eine Gallone vom besten Cideressig wird fünf Minuten gekocht und dann über die Nüsse geschüttet. Die Töpfe oder Gläser sollten gut verdeckt werden. Die Nüsse sind nach vierzehn Tagen gut zum Essen.

188. Tomaten aufzubewahren (To Keep Tomatoes). Dieselben sollen sich am besten aufbewahren lassen, wenn man vollkommen reife und unbeschädigte Früchte sorgfältig abwischt, in ein möglichst weithalsiges Gefäß einlegt und mit einer Mischung von 100 Teilen Wasser, 1 Teil Essig und 1 Teil Kochsalz überschüttet und darüber eine ½ Zoll hohe Schicht feinsten Olivenöls (Olive Oil) gießt. Man will nach 8 Jahren so eingelegte Früchte noch ganz und gar unverändert gefunden haben.

189. Tomato-Pfeffer (Tomato Pepper). Man nimmt grüne, d. h. unreife Tomaten und schneidet sie in Stücke. Man salzt sie und läßt sie über Nacht stehen. Am nächsten Morgen gießt man Wasser darüber und läßt sie in einem Siebe trocken ablaufen, worauf sie fein zerhackt werden. In derselben Weise verfährt man mit 6 bis 7 Zwiebeln. Auch sie werden fein zerhackt, aber allein, darauf mit den Tomaten vermengt. Auf eine Gallone Tomaten und Zwiebeln kommen die folgenden Zuthaten: 1½ Pint weißer Weinessig, der mit 2 Pfund Zucker ein Weilchen gekocht wird, dann 1 Theelöffel schwarzen Pfeffer, 1 Theelöffel Nelken, 1 Theelöffel Zimmet, 1 Theelöffel ganzer Senfsamen, ein schwacher halber Theelöffel roter Pfeffer. Die genannten Gewürze werden gut durcheinander gemengt, dann mit dem Essig und Zucker 1 Stunde lang gekocht. Dieses Alles wird in Steintöpfen oder Gläsern eingemacht und hält sich lange. Man rechnet auf drei Teile Tomaten einen Teil Zwiebeln; auch weniger, nach Geschmack.

190. Tomaten frisch zu erhalten (To Can Tomatoes). Die Tomaten werden gewaschen und die grünen und schadhaften Stellen ausgeschnitten. Darauf schneidet man sie durch, stellt sie mit etwas Salz aufs Feuer und läßt sie weich kochen. Dann gießt man sie auf einen Durchschlag und läßt sie ablaufen, thut sie wiederum in den Topf und läßt sie eben zum Kochen kommen, thut sie darnach in heißgemachte 1 oder 2 Gallonen haltende Steintöpfe mit langem Halse, korkt sie sogleich zu und versiegelt sie gut. — Die Tomaten halten sich, nachdem sie geöffnet sind, im Winter 1 oder 2 Tage. Man kann sie auch in luftdichte Einmachegläser thun.

191. Tomatoe-Pickles oder in Essig eingemachte Tomaten. Zu einem Peck grüner Tomaten nimmt man 2 große Zwiebeln, 2 rote oder spanische Pfeffer-Schoten und schneidet dies Alles in dünne Scheiben. Dann gehören dazu: 1 Unze ganzer schwarzer Pfeffer, 1 Unze ganzer Senfsamen, 1 Unze ganze Gewürznelken, ½ Unze Zimmetrinde. Hierauf werden nun ½ Pint Salz, Gewürz und Tomaten nebst Zwiebeln und Pfefferschoten schichtenweise in einen Kessel gethan. Dann gießt man 3 Quart guten Essig darüber und setzt es, gut zugedeckt, aufs Feuer. Fängt es an zu kochen, so nimmt man es ab und läßt es zugedeckt erkalten. Während die Pickles auf dem Feuer sind, muß man sie einige Male umrühren. Erkaltet werden sie in Steingefäße gethan und an einen kühlen Ort gestellt.

192. Eingemachte grüne Tomaten (sauer) (Green Tomato Pickle). 1 Peck frische, grüne Tomaten wird gewaschen und ungeschält in Scheiben geschnitten, darauf in einen Steintopf gelegt, mit wenig Salz dazwischen gestreut. Dies kann am Abend vor dem Einmachen geschehen; am Morgen läßt man die Flüssigkeit, die sich gesammelt hat, abziehen. Zwei Dutzend mittelgroße Zwiebeln werden geschält und in Scheiben geschnitten, und 6 rote Pfeffer-Kapseln fein gehackt. Gewürzter Essig wird dann dadurch bereitet, daß man 1 Quart Cider-Essig ½ Stunde lang kochen läßt, mit ganzen Gewürzkörnern darin. Darauf legt man in einen Porzellankessel eine Schicht der Tomatenscheiben und dann eine Schicht der Zwiebeln, schüttet darüber etwas schwarzen Pfeffer und Teile von dem roten Pfeffer, gießt darüber etwas gewürzten Essig, dann wird diese Reihenfolge wiederholt, bis der Kessel gefüllt ist. Ein Quart kalter, reiner Cider-Essig wird dann darüber gegossen und nun wird Alles gekocht, bis es weich, aber nicht zu gar ist. In einem gut verdeckten Topfe an einem kühlen Platze aufzubewahren.

F. In Salz eingemachtes Gemüse.

(Vegetables Pickled in Brine.)

Allgemeine Regeln.

Die Fässer müssen sogleich, nachdem sie leer geworden sind, mit einem Handbesen gut gereinigt, darauf mit kaltem Wasser gefüllt, solches während 8 Tagen einigemal erneuert, dann gut gescheuert, mit heißem Wasser gebäht, an der Luft getrocknet und auf eine Unterlage gestellt, bewahrt werden. Vor dem Einmachen der Gemüse muß man das Ausbähen wiederholen. Gemüse, welche vor dem Einmachen abgekocht werden, erhalten dadurch eine schöne grüne Farbe, daß dies in einem kupfernen Kessel geschieht, welches auch durchaus nicht nachteilig ist, wenn solches sogleich ausgeschüttet und jedesmal frisches Wasser genommen wird. Ist das Gemüse eingemacht, so muß dasselbe mit einem leinenen Tuche bedeckt, mit

Meerettig oder Traubenblättern belegt und mit einem Einleger und so vielem Gewicht versehen werden, daß das Gemüse mit Brühe bedeckt, aber nicht ausgepreßt wird. Das Reinigen der Fässer geschehe alle Tage, wobei das Tuch ausgewaschen werden muß. Auch sei man aufmerksam, daß keine Brühe fehlt, andernfalls gieße man nach dem Reinigen gekochtes, kaltgewordenes Wasser hinzu.

Hätte das Gemüse aber trocken gestanden, so muß man vor dem Nachfüllen sorgfältig alles Verdorbene abnehmen, dabei auch mit dem Finger ringsum fahren, wo sich gewöhnlich noch etwas Weiches findet, und mit einem reinen ausgerungenen Tuche das Faß auswischen, das Tuch in frischem Wasser auswaschen und das so oft wiederholen, bis das Faß rein und klar geworden ist. Dann gieße man die Brühe mitten aufs Gemüse, lege das ausgewaschene Tuch wieder darauf, auch frische Blätter, sowie auch den abgewaschenen Einleger und Stein.

Beim Herausnehmen des Gemüses fasse man das darauf liegende Tuch von allen Seiten zusammen, damit der darauf befindliche Schleim sich nicht dem Gemüse mitteile, und nehme auch von den Seiten ein wenig weg. Darauf wird das Gemüse nicht über dem Faß ausgedrückt, das zum Ueberlegen bestimmte Tuch ausgewaschen, und nachdem Einleger und Stein gut abgespült sind, das Faß wieder zugelegt. So bleibt das Gemüse ohne allen Nachgeschmack ganz frisch.

193. Dill-Gurken (Dill Cucumbers). Die Gurken werden gewaschen und die Nacht über in Wasser gelegt. Den nächsten Morgen abgetrocknet und abwechselnd mit viel Dill und Bohnenkraut in einen Steintopf gelegt. Auch kann man ganzen Pfeffer, Nelken und Weintraubenblätter hinzuthun. Dann wird Salzwasser, das wie versalzene Suppe schmeckt, darüber gegossen und ein Stein darauf gelegt.

194. Salzgurken (Cucumbers in Salt). Mittelgroße, frischgepflückte Gurken wäscht man rein und trocknet sie sorgfältig ab, wickelt sie in Weinblätter und legt sie nebst Dillkraut in ein Fäßchen oder einen Steintopf, gibt zwischen jede Schicht Lorbeer-, Kirsch- und Weinlaub, kleine Stückchen Meerrettig, eine Zehe Knoblauch, kleine Pfefferkörner und etwas pulverisierten Weinstein. Dann kocht man Wasser mit Salz und Weineſſig, auf ein Quart Wasser eine Handvoll Salz, und gießt dies noch heiß über die Gurken. Nach 24 Stunden gießt man das Salzeſſigwasser ab und wiederholt dies nochmals und sorgt dafür, daß die Gurken stets bedeckt sind von der Flüssigkeit, im Faß gibt man den Spund noch nicht ganz fest hinein; einen Steintopf bindet man einfach zu und beschwert die Gurken mit Teller oder Stein.

195. Gewöhnliche Salzgurken mit Dill (Cucumbers in Salt with Dill). Mittelgroße, grüne Gurken lege man zuerst 24 Stunden in frisches Brunnenwasser, trockne sie ab und lege sie mit Weinblättern und Dill durchschichtet in einen sauberen Steinkrug. Hierauf koche man eine Salzlake, gieße sie heiß über die Gurken und lasse sie über Nacht damit stehen; am andern Morgen gießt man die Lake wieder davon und kocht dieselbe zum andernmal, gibt sie kochend über die Gurken. Je länger man die

Gurken aufzubewahren wünscht, desto besser ist es, nach einem Zeitraume von 3—5 Tagen die Flüssigkeit öfter aufzukochen. Will man indessen Salzgurken mit Dill sehr bald gebrauchen, so übergießt man sie mit einer nur schwachen Salzlake (auf 2 Quart Wasser eine Handvoll Salz), die man gekocht hat und erkalten ließ; zum längeren Aufbewahren macht man die Salzlake doppelt so stark.

196. **Schneidebohnen roh einzumachen (sehr gut)** String Beans in Brine). Zum Einmachen möchten junge Speckfalatbohnen den Schwertbohnen vorzuziehen sein, weil letztere, wenn man nicht Zeit hat, gerade den nötigen Zeitpunkt zu benutzen, gar zu schnell hart werden. Uebrigens ist es nicht in Abrede zu stellen, daß letztere, weich gepflückt, feiner sind. Zu 100 Pfund Bohnen (ein großer, runder, stark gefüllter Waschkorb voll), die man fein und lang schneidet, nimmt man 7½ Pfund Salz, welches man teilweise durchstreut und lose durchrührt. So läßt man die Bohnen über Nacht in dem Gefäße stehen und füllt sie am nächsten Morgen ohne die Brühe fest in das dazu bestimmte Faß. Es wird dann noch so viel Brühe hervortreten, als nötig ist, die Bohnen zu bedecken. Nach 3—4 Wochen wird das Unreine abgenommen, und sollte es nötig sein, so wird eine gekochte Salzpökel darauf gegossen. Uebrigens richte man sich nach Allgemeine Regeln. — Man stellt diese Bohnen Abends vorher mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie eine Stunde kochen und setzt sie über Nacht in kaltes frisches Wasser. Am andern Morgen werden sie gut abgespült und zum Aufstoven mit Wasser und Butter aufs Feuer gebracht. Sie sind in einer Stunde gar und von sehr gutem Geschmack.

197. **Schneidebohnen abgekocht einzumachen** (String Beans Boiled and Pickled). In Farmhaushaltungen, wo die Bohnen im eigenen Garten wachsen, pflücke man solche, wie sie zum Einmachen passen, schneide dieselben fein und lang, vermische sie mit wenigem Salz und rühre sie so lange lose durcheinander, bis der Saft sich zeigt. Dann drücke man dieselben in ein Faß und beschwere sie mit Einleger und Gewicht. Sind Bohnen zum Einmachen wieder herangewachsen, füge man sie auf gleiche Weise zu den früheren und fahre so fort, bis die zum Einmachen bestimmten Bohnen zusammen sind. Dann bringt man reichlich Wasser in einem großen Kessel zum Kochen, füllt einen Korb zur Hälfte mit den eingemachten Bohnen, setzt ihn in das stark kochende Wasser, läßt sie eben durchkochen und legt sie zum Abkühlen in den Keller auf grobe Tücher. Durch das Abkühlen an der Luft verlieren die Bohnen ihre grüne Farbe. Darauf drücke man dieselben mit wenigem Salz in das Faß und versehe solches nach Allgemeine Regeln mit Tuch, Blättern, Einleger und Gewicht. — Das Einmachen der Bohnen vor dem Abkochen dient zur Bequemlichkeit, um nur einmal die Mühe des Abkochens zu haben.

198. **Kleine Salatbohnen in Salz einzumachen** (Small String Beans). Man nehme dazu eine beliebige Sorte Prinzeßböhnchen oder durchgebrochene Wachsbohnen. Sie werden nach Belieben vor oder nach dem Abkochen aufmerksam abgefäset, letzteres ist vorzuziehen, in einem

kupfernen Kessel mit kochendem Wasser einige Minuten abgekocht, und nachdem sie erkaltet sind, mit recht vielem Salz lagenweise in ein Faß gedrückt und dieses nach Allgemeine Regeln versorgt.

199. Kleine Salatbohnen roh (Small String Beans Pickled Raw). Zu 30 Pfund derselben 3 Pfund Salz. Die Böhnchen werden abgefäset, gewaschen, auf ein Sieb geschüttet, mit dem Salz durchstreut und in einem sauberen Fasse über Nacht hingestellt. Andern Tages werden sie durchgemengt, ganz fest in ein Einmachefaß gedrückt und dasselbe nach Allgemeine Regeln zugelegt. Das Reinigen werde nicht versäumt.

200. Junge Erbsen in Salz einzumachen (die in Blechbüchsen eingemachten haben jedoch den Vorzug) (Fresh Young Peas in Brine). Es werden 3 Teile junge Rittererbsen und 1 Teil Salz in ein kleines, sauberes, ausgebrühtes und wieder getrocknetes Säckchen von Leinwand gethan, zugebunden, in einen Steintopf gesetzt und auf das Säckchen eine mit Wasser gefüllte Weinflasche gestellt. Die Zubereitung ist unter den Gemüsen zu finden.

201. Entschälte grüne Erbsen (Shelled Green Peas). Diese kann man wie Bohnen in Salz aufbewahren, indem man jede Schicht Erbsen mit Salz bestreut und, nachdem der Steintopf schichtweise vollgepackt ist, das Ganze mit einem Stein beschwert, daß die Salzlake darüber steht. Vor dem Gebrauche wässert man die Erbsen aus, legt sie einige Stunden in süße Milch und kocht sie wie gewöhnlich nur mit reichlichem Zuckerzusatz.

202. Spargel in Schmelzbutter (Asparagus). Der Spargel zum Einmachen wird ganz jung und frisch genommen, gehörig abgezogen, so weit abgeschnitten, bis er anfängt härtlich zu werden, in kochendem gesalzenem Wasser in einem sauberen Topfe, der mit Weizenkleie ausgekocht sein muß, offen gar gekocht und auf einem Tuche zum Abtrocknen auseinander gelegt. Alsdann wird klare Schmelzbutter ohne den mindesten Bodensatz aufs Feuer gesetzt und, wenn sie kocht, der Spargel hineingelegt, gut durchgekocht und dann mit der Butter in Einmachegläser gefüllt, doch muß die etwa abgegebene Feuchtigkeit des Spargels, die zu Boden sinkt, zurückbleiben und nicht das Geringste vom Spargel aus der Butter hervorstehen, diese vielmehr einen Finger breit den Spargel bedecken. Völlig erkaltet, streue man einen Finger dick trocknes Salz darauf und stelle die Gläser offen an einen kalten, aber trocknen, luftigen Ort.

203. Rotkohl auf englische Weise einzumachen (Red Cabbage). Feinblättrige, recht feste Köpfe reinigt man von schlechten und losen Blättern, schneidet sie in Viertel, schichtet sie fest in nicht zu große Steintöpfe, streut schwarzen ganzen Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter und Dillblüten dazwischen, bedeckt sie mit einer schwachen Salzsole, legt einen dünnen Senfbeutel und ein beschwertes Schieferstück darauf und verbindet die Töpfe mit Blase. Vor dem Gebrauch wird der Kohl fein geschnitten, mit Essig, Oel und Pfeffer gemischt oder auch ohne letzteres zum Braten gereicht.

204. Weißer Kohl (Kappus, Weißkraut) (Sourkrout). Zu ¾ Barrels kann man ungefähr 24 feste, mittelgroße Köpfe rechnen; wünscht man ganz fein geschabtes Kraut zu haben, so werden 30 bis 34 feste Köpfe erforderlich sein. Indeß hüte man sich, Winterkappus einzumachen, da solcher zähe und starkschmeckend ist. Der Kohl werde womöglich bald nach dem Abnehmen in frischem Saft fein und lang geschabt, das Faß mit etwas Salz bestreut und der Kohl in dünnen Lagen ohne Salz so fest als möglich hineingedrückt. Ganze Weintrauben und kleine Borsdorfer Aepfel mit der Schale nach oberländischem Brauch lagenweise durchgelegt, ist zu empfehlen. Eine Küchentasse voll gutes Rüböl — kein Rapsöl — durchgesprengt, macht das Sauerkraut milde und bewirkt eine schöne Farbe. Auch kann man nach Gefallen Pfefferkörner und Wachholderbeeren durchstreuen. Auch wird wohl lagenweis Kümmel angewandt, indeß möchte es vorzuziehen sein, beim Kochen einen halben bis ganzen Eßlöffel Kümmel, in ein Läppchen gebunden, zum Sauerkraut zu legen.

205. Sauerkraut (Sourkrout). Soll das Einlegen des Sauerkrauts gelingen, so muß man zunächst auf geeignete Gefäße bedacht sein. Am besten eignen sich Weinfässer oder neue Steintöpfe dazu, in denen weißer Wein gelegen hat. Muß man sich neuer Fässer bedienen, so sind diese nicht nur durch Auswässern vom Holzgeschmack zu befreien, sondern auch mit Essig einzureiben, oder auch mit Sauerteig einzuschmieren, um die Gärung zu befördern. Sie dürfen keinen faulen, dumpfigen oder sonst unangenehmen Geruch haben. Fässer, die schon zum Einlegen von Sauerkraut gedient haben, müssen, wenn sie wieder dazu benutzt werden sollen, gleich nachdem das letzte Sauerkraut daraus genommen ist, vollkommen ausgewässert, dann im Schatten getrocknet, und unter Obdach so bis zum künftigen Gebrauch aufbewahrt werden, daß die offene Seite oben steht. Sollen sie im Herbst gebraucht werden, so müssen sie mit heißem Wasser ausgebrüht werden. Besser ist es, für den Hausgebrauch das Kraut in mehrere Steintöpfe einzulegen; denn wenn ein Topf einmal angebrochen ist, leidet dadurch die Haltbarkeit des Sauerkrauts. Die Kohlköpfe, die man zum Einmachen gebrauchen will, müssen sehr fest und dicht, möglichst frisch, nicht durch langes Liegen welk, auch nicht im Freien im Frost gelassen worden sein. Man säubert sie von den schmutzigen und faulen Blättern, schneidet sie in zwei Teile und hobelt sie auf einem Krauthobel. Entweder muß man vor dem Hobeln die Strünke aus dem Kraut genommen haben, oder man darf das Kraut nur bis auf die Strünke hobeln, da diese nicht zum Sauerkraut kommen dürfen. Der gehobelte Kohl wird in abwechselnden Schichten mit trockenem Dillsamen und Salz in den Topf gelegt. Jede Krautschicht sei etwa 3 Zoll tief. Auf 30 Stück fester, mittelgroßer Köpfe rechnet man ungefähr 1 Pfund Salz und 2 Unzen trockenen Dill. Der gehobelte Kohl wird von Zeit zu Zeit fest eingestampft, wobei man den aufsteigenden Schaum abnimmt. Ist der Topf voll, so werden frische Krautblätter darüber, ein passender Deckel aufgelegt und mit Steinen beschwert, damit die Brühe ganz über das Kraut tritt, weil es sich sonst nicht halten würde. Man kann aber auch den Topf in den ersten Tagen offen stehen lassen, was die Säuerung beschleunigt, und erst dann den beschwerten Deckel auflegen.

Salzwasser darf man nur dann aufgießen, wenn der eigene Saft des Sauerkrauts nicht hinreicht, über das Sauerkraut zu treten. Sollte der Topf nicht Säure genug haben, um die Gärung gehörig zu fördern, so muß man etwas Weingeist, oder verdünnten Landwein, oder Brühe von anderem guten Sauerkraut zugießen. Den gefüllten Topf bringt man zunächst in eine mäßig geheizte Stube, und läßt ihn so lange daselbst, bis der saure Geruch und Geschmack anzeigt, daß die Gärung vor sich gegangen ist; dann schafft man ihn in den Keller, oder an einen anderen kühlen, aber frostfreien Ort.

Eine andere Bereitung des Sauerkrauts ist folgende: Nachdem die Krautköpfe an dem Strunk so weit durchschnitten worden sind, daß sie noch ganz bleiben, werden sie in einem Kessel gesotten und dann in Fässer oder Töpfe folgendermaßen eingelegt. Man bringt eine Schicht der gesottenen Krauthäupter in das Faß, hierauf eine Lage kleingeschnittenen Dill, drückt ein, und fährt so schichtweise fort, bis das Faß so weit angefüllt ist, daß noch ein kleiner Raum übrig bleibt. Hierauf wird das Wasser mit etwas Kochsalz erhitzt, erkalten gelassen, und dermaßen über das Kraut geschüttet, daß die Salzlake das Kraut ganz bedeckt. Hierauf legt man einen Deckel auf das Kraut und beschwert ihn mit Steinen. Hat man das Kraut zum Kochen aus dem Faß genommen, so mache man die Oberfläche des Sauerkrauts in dem Faß jedesmal wieder eben, lege den Deckel auf und beschwere denselben mit Steinen. Ferner sorge man dafür, daß genug Brühe über dem Sauerkraut steht, sonst wird es schimmelig und faul. Je vollständiger überhaupt der Luftzutritt abgehalten wird, desto besser hält sich das Sauerkraut. Wenn in der Folge der Deckel auf der Mitte des Bauchs des Fasses weniger passen will, thut man wohl, aus leinenen Tüchern einen Wulst zusammenzudrehen, und zwischen den Rand des Deckels und die Seiten des Fasses fest einzupassen, um den Luftzutritt zu verhindern. Sollte das Sauerkraut anfangen, weich zu werden, so muß man das untaugliche sogleich entfernen, Deckel und Steine sorgfältig reinigen, und etwas Weinessig zugießen. Nachträglich soll noch vor zu starkem Salzen ausdrücklich gewarnt werden, weil man sonst das Säuren verhindern würde. Außer Dill kann man auch Kümmel, Wachholderbeeren, Senfmehl, Weinreben, zerschnitten und eingespalten, Aepfel und grüne Wallnüsse mit einlegen und einstampfen. Weinreben erzeugen nicht nur guten Geschmack des Sauerkrauts, sondern befördern und vermehren auch dessen Säuerung.

Das folgende ist ein neues Verfahren Sauerkraut einzumachen, das sich bei uns ganz vorzüglich bewährt hat: Das Kraut ist in gewöhnlicher Weise geschnitten, dann in Fässer gebracht und mit den Händen eingedrückt, aber ohne alle und jede Beigabe von Salz, höchstens kommen für den, der den Geschmack liebt, einige Wachholderkörner auf die unterste Krautschichte. Dann gießt man heißes Wasser von 130—140 Grad Fahrenheit so lange darauf, bis es ½—1 Zoll über dem Kraut steht, und sorgt dafür, daß dasselbe immer mit Wasser bedeckt ist, welches man nötigenfalls, da das Kraut aufschwillt und sich hebt, nachfüllen muß; nun stellt man dasselbe mit Brett und Stein beschwert in den Keller, wo es in 2—3 Wochen seine gehörige Säure erlangt. Das Wasser darf nicht kochen, da sonst das Pflanzen-

eiweiß, das durch seine Umsetzung die Milchsäuregärung bewirkt, gerinnen würde. Das so eingemachte Kraut ist besser als das mit Salz eingemachte; es ist weich, braucht weniger Zeit zum Kochen, ist leichter zu verdauen, da es nur seine natürliche Säure (Milchsäure) und keine Mineralsäure hat, und daher für einen schwachen Magen besonders zu empfehlen.

Diejenigen, welche das nach bisheriger Weise dargestellte Sauerkraut besonders wohlschmeckend haben und vor Uebersäuerung schützen wollen, verweisen wir auf die Gewohnheit der Russen, bei denen dasselbe ebenfalls eine allgemein beliebte Speise ist, sowohl gekocht, als roh mit Oel und Essig zu Salat bereitet. Nirgends findet man daher ein so wohlschmeckendes Sauerkraut, als in Rußland. Es ist dort überall gebräuchlich, Birkenholz zu den Krautfässern zu verwenden, und in Ermangelung solcher steckt man in jedes Krautfaß mindestens einen Pfahl von Birkenholz. Dadurch soll das Kraut nicht nur gegen Uebersäuerung geschützt, sondern im Allgemeinen sehr lange gut und gesund erhalten werden.

Sauerkraut schnell reif zu machen. Um Sauerkraut schon nach 24 Stunden essen zu können, wird der Kohl mit Salz und Dill gemischt, in ein hölzernes Gefäß gethan und mit etwas Weinessig übergossen, so daß die ganze Oberfläche des Gefässes mit Essig besprengt ist. Dann wird es gehörig beschwert. Den andern Tag kann es auf gewöhnliche Weise gekocht werden.

Sauerkraut vor Fäulniß zu bewahren. Diesem Uebel kann man dadurch abhelfen, daß man auf reine, über dem gepreßten Kraut stehende Brühe langsam ein Viertel Pint Branntwein (Brandy) gießt und dies, wenn es nötig sein sollte, jedesmal wiederholt, so oft man im Anfang Kraut aus dem Ständer nimmt. Auf diese Weise behandelt, soll sich das Kraut nicht allein vortrefflich halten, sondern auch einen angenehmen weinigen Geschmack annehmen.

G. Getrocknete Früchte.

(Dried Fruits and Vegetables.)

206. Birnen zum Dessert zu trocknen (Dried Pears). Große, nicht zu saftige Birnen (die sogenannte Pfundbirne eignet sich sehr dazu) werden geschält, von der Blume befreit, in Wasser, Wein, Zucker, Nelken und Citronenschale halb gar gekocht. Dann lege man sie, den Stiel zur Seite, auf ein Brett, ein gleiches darauf und drücke sie langsam platt bis zur Dicke eines Fingers. Darauf werden sie an der heißen Sonne oder im mäßig geheizten Ofen auf irdenen Schüsseln langsam, nicht hart getrocknet, mit Zucker bestreut und in steinernen Töpfen aufbewahrt. — Beim Einkochen des Birnensaftes auf dem Lande kann man die geschälten Birnen ohne weiteres in dem Saft kochen, nach vorstehend bemerkter Weise behandeln und beim Einlegen in Töpfe mit dem Zucker etwas Zimmet vermischen.

207. Birnen zum Küchengebrauch zu trocknen (Dried Pears). Die Birnen werden sehr gut, wenn man sie, etwas mürb geworden, in kochendes Wasser wirft, ein wenig kochen läßt, abschält und die Blume herausstickt. Dann werden sie auf sogenannten mit Papier belegten Horden in einem mäßig geheizten Ofen sehr langsam, nicht hart getrocknet.

208. Pflaumen (Zwetschen) ohne Steine zu trocknen (Plums Dried). Sind dieselben halb trocken geworden, so drücke man an der Stielseite den Stein heraus und setze sie wieder in den heißen Ofen, doch müssen sie nicht zu lange darin sein, sondern an der Luft etwas nachtrocknen.

209. Aepfel zu trocknen (To Dry Apples). Man nehme reife, vom Liegen etwas mürb gewordene Aepfel, schäle sie und bohre das Kerngehäuse heraus oder schneide sie in der Mitte durch, mache das Kerngehäuse heraus und trockne sie in einem mäßig geheizten Ofen.

210. Getrocknete Apfelschalen (Dried Apple Peelings). Wenn Aepfel rar sind, ist es sparsam, die schönen Aepfelschalen, besonders von guten Herbstäpfeln, zu trocknen. So getrocknet, kann man im Winter gutes Apfel-Gelée daraus bereiten. Der reiche konzentrierte Saft, der so nahe am Sonnenschein dicht unter der Schale sich angesammelt hat, ist für Gelée besser geeignet als die übrigen Apfelteile; bei den Quitten ist es besonders auffallend, wie saftreich die Schale dieser Frucht ist. Alle Obstschalen trocknen sehr schön, wenn sie, auf Papier gelegt, den ersten Tag unter einen geheizten Ofen gestellt werden; später läßt man sie an der Sonne vollkommen nachtrocknen. — Wenn man im Winter auch nur kleine Quantitäten von guten frischen Aepfelschalen und Kerngehäusen hat, kann man davon von Zeit zu Zeit etwas Gelée kochen.

211. Kirschen (Cherries). Kirschen trocknet man am besten in starker Sonnenhitze; man kann auch, wenn sie halb trocken, aber noch weich sind, mit einem Kalkpfeifenstiel die Kerne daraus entfernen; ebenso verfährt man mit Pflaumen oder Zwetschen.

212. Reineclauden einzumachen und zu trocknen (Dried Greengages). Auf jedes Pfund Obst rechnet man 1 Pfund Zucker und ¼ Pint mit Wasser. Dieses Obst wird eingemacht, ehe es ganz reif ist, wenn man es auf obige Weise bewahren will. Man läßt einen Teil des Stengels daran. Die Pflaumen werden gewogen, nachdem man sie gut untersucht und alle schadhaften entfernt hat, dann werden sie in einem Einmachetopf mit dem Zucker und Wasser aufgesetzt, welches schon vorher zu dickem Sirup verkocht ward. Die Pflaumen werden darin 10 Minuten gekocht, worauf man den Topf vom Feuer nimmt und die Flüssigkeit von den Pflaumen ablaufen läßt. Am nächsten Tage läßt man sie 3 Minnten mit dem Sirup kochen und seiht diesen dann ab. Dieses Verfahren wiederholt man an 5 oder 6 Tagen, und nach dem letzten Male legt man die Pflaumen auf ein Haarsieb und stellt sie in einen Backofen oder an eine warme Stelle zum Trocknen. Dann hält man sie in einem Kasten, mit Papier zwischen jeder Lage, an einem Platze, der nicht feucht ist.

213. Pfirsiche mit Zucker getrocknet (Peaches Dried in Sugar). Man schält gelbe Pfirsiche und schneidet sie in einem Stück von den Steinen. Zu 6 Pfund Obst rechnet man 2 Pfund Zucker, macht einen Sirup von ¾ Pfund Zucker und etwas Wasser; gibt die Pfirsiche, wenige auf einmal, hinein und läßt sie gelinde kochen, bis sie ganz klar von Ansehen sind. Man nimmt sie dann behutsam heraus, legt sie auf eine flache Schüssel und stellt sie zum Trocknen in die Sonne. Man bestreut sie auf allen Seiten mit Zucker, wenig zur Zeit; wenn Saft herausläuft, legt man die Pfirsiche auf trockene Schüsseln. Wenn sie ganz trocken sind, legt man sie lose in Gläser, mit Zucker zwischen die Schichten gesiebt.

214. Eine neue Art, Obst einzumachen (To Dry Fruit Jam). Eine neue Art des Einmachens hat man jetzt in England. Birnen, Aepfel und andere Früchte werden zu einem dichten Brei (Jam) eingekocht und dann in Stücke gepreßt und allmälig getrocknet. Wenn man sie gebrauchen will, so ist es nur notwendig, viermal ihr Gewicht von kochendem Wasser darauf zu gießen und sie damit aufweichen zu lassen, dann nach Geschmack zu versüßen. Man sagt, daß der feine Obstgeschmack dabei vollkommen erhalten bleibt. Dieses Verfahren ist nicht kostspieliger, als das frische Obst beim Einkauf, dessen Preis natürlich sich nach dem Ausfall der Ernte richtet. Halten kann man das Obst eine lange Zeit, es verträgt sogar ohne Schädigung eine lange Seereise. Weder Schälen noch Ausschneiden des Kerngehäuses ist notwendig, so daß es gar keinen Abfall gibt.

215. Getrocknetes, eingemachtes Obst (Preserved Fruit Dried). Irgendwelche der Obstarten, die in Zucker eingemacht sind, können zu getrocknetem Obst verwandelt werden, indem man den Saft davon ablaufen läßt, während der Zeit sie mit pulverisiertem Zucker bestreuend. Sie sollten jede paar Stunden gewendet und mit Zucker wieder bestreut werden.

216. Heidelbeeren (Waldbeeren) zu trocknen (To Dry Huckleberries). Gut ausgesucht, werden solche, dünn auseinandergelegt, in der Sonne getrocknet. — Heidelbeer-Compote, sowohl von frischen als von getrockneten Beeren, ist ein vorzügliches Mittel gegen Diarrhöe.

217. Weintrauben zu trocknen (Grapes Dried). Man nehme dazu die kleinen süßen, schwarzen Trauben, pflücke sie ab und trockne sie wie Heidelbeeren. Man kann sie statt der Korinthen gebrauchen.

218. Quitten zu trocknen (Quinces Dried). Wenn die Quitten vom Liegen etwas mürb geworden sind, werden sie geschält, in 8 Teile geschnitten und getrocknet. Zur Zeit können einige Stücke unter getrockneten Aepfeln und Birnen gekocht werden, wodurch solche für manche einen angenehmen Geschmack erhalten.

219. Kürbis zu trocknen (Pumpkin Dried). Man mache aus einem reifen, abgeschälten Kürbis das Kerngehäuse, schneide ihn in längliche Stücke, trockne sie an der Sonne oder in einem mäßig geheizten Ofen und koche einen Teil mit getrocknetem Obst. Kürbis und Squash, in Gläser eingemacht, sind viel besser zum Gebrauch, als die nach alter Weise

getrockneten. Nachdem man Kürbis oder Squash geschält hat, schneidet man sie in kleine Stücke, kocht sie in wenig Wasser, bis sie weich sind, ohne Zuthaten, stampft sie dann sehr fein mit dem Kartoffelstampfer. Die heißen Gläser werden damit aufgefüllt, gut verschlossen und an einem kühlen, dunklen Platz verwahrt.

220. Junge Erbsen zu trocknen (Dried Green Peas). Man wähle dazu die frühe englische Ritter- oder Markerbse. Es werden diese jung ausgehülst, in weiches kochendes Wasser geschüttet, nach 5 Minuten herausgenommen und auf Tüchern zum Abtrocknen ausgebreitet. Dann werden sie auf Rahmen, die mit sauberen Papierbogen belegt sind, in einem schwach geheizten Ofen langsam getrocknet. Man bewahrt sie in papiernen Säckchen an einem trocknen, luftigen Ort hängend. Beim Gebrauch werden sie Abends zuvor in kaltes, weiches Wasser gelegt und andern Tages abgekocht. Alsdann wird weiches Wasser mit frischer Butter und einem Stückchen Zucker zum Kochen gebracht, die Erbsen darin weich gekocht und mit dem nötigen Salz, Petersilie, etwas Zucker und noch einem Stückchen Butter, welches in Mehl umgedreht wird, angerichtet. — Die angegebene Sorte bedarf zum Weichwerden 1½ bis höchstens 2 Stunden. Hat man keine grüne Petersilie, so kann man zum Kochen Petersilienbutter nehmen.

221. Grüne entschälte Erbsen oder zarte Bohnen (Shelled Peas or String Beans) koche man 5 Minuten in brausendem Wasser ab, nehme sie schnell heraus und lege sie zum Trocknen in einen mäßig geheizten Ofen. In Papiersäcken hängend aufzubewahren.

222. Salatböhnchen zu trocknen (Small String Beans Dried). Dazu sind die Prinzessenböhnchen zu empfehlen, doch sind auch andere kleine Stockfalatbohnen gut. Man nehme sie nur nicht gar zu jung, wenigstens nicht eher, bis kleine Bohnen darin sind. Sie werden vorsichtig abgefäset, einmal aufgekocht und weder zu langsam noch zu stark getrocknet. Die Bohne muß zähe bleiben, darf nicht brechen. Die Fasern oder Streifen lassen sich nach dem Kochen am besten abziehen.

223. Schneidebohnen zu trocknen (String Beans Dried). Man nehme dazu die großen sogenannten Speckfalatbohnen, die schon ausgewachsen, aber noch recht zart sind, schneide sie beinahe einen halben Finger lang und einen halben Finger dick, koche sie in kochendem Wasser einige Minuten ab und trockne sie in einem leicht geheizten Ofen nicht zu stark. Sie müssen hellgrün und nicht zu zähe bleiben, dürfen also nicht brechen.

224. Süßmais aufzubewahren (Sweet Corn). Man läßt den Mais am Kolben und kocht ihn etwa 5 Minuten, darauf schneidet man die Körner ab und trocknet sie in der Sonne oder in einem mäßig warmen Ofen. In Papiersäcken hängend aufzubewahren.

225. Suppenkräuter (Soup Herbs). Alle Suppenkräuter lassen sich, nachdem sie sauber abgewaschen, in einem mäßig heißen Ofen oder an der Sonne für den Wintergebrauch bequem trocknen.

226. Tomato-Feigen (Tomato Figs). Man brüht birnenförmige oder andere kleine Tomaten mit kochendem Wasser ab, enthäutet sie und gibt zu 8 Pfund der Frucht 3 Pfund braunen Zucker, läßt dies ohne Zugabe von Wasser kochen, bis der Zucker die Tomaten durchdrungen hat und sie ein klares Ansehen haben. Darauf nimmt man sie heraus, legt sie auf flache Schüsseln und läßt sie in der Sonne trocknen, wobei man sie von Zeit zu Zeit mit etwas von dem im Topfe gebliebenen Sirup besprengt. Wenn die Tomaten gut eingetrocknet sind, verpackt man sie in Gläsern, irdenen Töpfen oder Holzkästchen in der Weise, daß immer eine Lage von feinpulverisirtem Zucker auf eine Lage der Frucht kommt. So behandelt, halten sich die getrockneten Früchte eine lange Zeit und sind an Geschmack den Feigen sehr ähnlich. — Pfirsiche lassen sich ebenfalls in dieser Art eintrocknen.

XIX. Wurstmachen, Einpökeln und Räuchern des Fleisches.

(How to make Sausage, Pickled and Smoked Meat.)

---

1. Im Allgemeinen.

Der Raum gestattet es hier nicht, das Einschlachten überhaupt, sowie die zweckmäßige Einteilung des Fleisches beim Wurstmachen zu besprechen.

1. Das Wursten. Hierbei kommen zunächst die Därme in Betracht. Sobald dieselben aufgenommen sind, muß der Schmutz aus denselben entfernt werden, nachdem sie vorher von allem Fett befreit wurden. Man pflegt dieselben dabei in Stücke bis zu 3 Fuß Länge zu schneiden. Man läßt dabei so viel Wasser in die Därme laufen, bis sie möglichst rein sind. Dann werden die Därme umgewendet, welches am besten dadurch geschieht, daß man sie über einen Stock streift. Die Därme werden nun sorgfältig geputzt. Man benutzt dazu warmes Wasser, dem etwas Essig und Salz zugesetzt ist. Hierauf legt man sie in kaltes Wasser. Die Därme haben zuweilen einen unausstehlich üblen Geruch. In diesem Falle kann man dem Wasser, in welches sie gelegt werden, eine Prise übermangansaures Kali (Potassium permanganese) zusetzen. Man kann sie auch über Nacht in Salbeiwasser legen. Man nimmt eine Hand voll Salbeiblätter (in der Apotheke unter dem Namen Sage zu haben), kocht sie in einer Gallone Wasser, seiht durch, und legt die gereinigten Därme in die Flüssigkeit. Die Fettdärme und den Magen reinigt man in der Weise, daß man sie wäscht, alles Wasser davon abstreift, dann in ein trockenes Gefäß legt, mit grobem Salz überstreut, mit einem etwas abgenutzten Besen stampft, lauwarmes Wasser zugießt, dann rein abwäscht und in kaltes Wasser legt. — Wer viel Wurst macht, wird häufig Mangel an Därmen haben. Er bezieht alsdann entweder vom Metzger, oder er benutzt künstliche Därme aus pergamentiertem Papier.

Man kann die Wurst in zwei Hauptsorten teilen. Zunächst die sogenannte Garwurst, welche von gekochtem Fleische hergestellt wird, dann die Rohwurst, bei deren Anfertigung rohes Fleisch benutzt wird.

Das Wurstfleisch, welches gekocht werden soll, muß, ehe es in den Kessel kommt, vorsichtig von jeglicher Unreinigkeit, namentlich von dem daran haftenden Blute gesäubert werden. Mit Ausnahme von Leber und Hirn, werden die zur Garwurst bestimmten Teile in kaltem Wasser zum Kochen aufgesetzt. Auf den Boden legt man Knochen und Köpfe, dann folgt dasjenige Fleisch, welches am längsten kochen muß; obenauf der Speck, welcher nur so lange gekocht werden darf, bis sich die Schwarte abziehen läßt. Die Milz nehme man nicht zur Garwurst. Das Hirn häutet man ab und hackt es im rohen Zustande. Ebenso die Leber. Sobald das Wurstfleisch zu kochen beginnt, wird es abgeschäumt.

Das Füllen der Wurst muß mit großer Sorgfalt vorgenommen werden. Aus den Darmstücken muß alles Wasser entfernt werden. Rohwurst muß stets recht fest gefüllt werden. Garwurst dagegen wird lose gefüllt, damit sie sich beim Kochen ausdehnen kann, was bei einigen Sorten in starkem Maße geschieht. Die Därme müssen durch Binden vorsichtig verschlossen werden. Während des Kochens muß die Haut der Garwürste im Kessel durchstochen werden, damit die Luft im Innern der Würste einen Ausweg findet. Man bedient sich dazu einer zweizinkigen Gabel mit sehr dünnen Zinken. Noch besser ist es, 2 oder 3 dicke Nähnadeln in einen Korkpfropfen zu stecken und damit das Ausstechen zu besorgen.

Man soll beim Abkochen der Wurst nicht mehr Würste in den Kessel thun, als vollständig Raum darin haben. Vor dem Einlegen muß das Wasser kochen, auch muß für gutes Feuer gesorgt werden. Der Kessel darf beim Kochen nicht zugedeckt werden. Sollte das Wasser im Kessel zu stark aufwallen, so wird kaltes Wasser nachgegossen, doch so, daß die Würste davon nicht berührt werden. Das Garsein der Wurst pflegt man daran zu erkennen, daß beim Einstechen mit der Gabel nur klares Fett zum Vorschein kommt, und dabei ein eigentümliches Rauschen hörbar wird. Man lasse die Wurst aber ordentlich durchkochen. Sind die Würste gekocht, so werden sie in kaltem Wasser abschreckt, und alsdann auf ein Brett auf dünne Strohunterlage gelegt.

Beim Wurstmachen erforderliche Gewürze sind: Salz, Pfeffer, Nelken, Piment, Zwiebeln, Majoran, Thymian, Koriander u. s. w.

2. Das Einsalzen oder Pökeln. Sobald das Fleisch durch und durch erkaltet ist, schreitet man zum Einsalzen desselben. Es werden dabei verschiedene Arten des Verfahrens beobachtet. Man kann das Fleisch mit einem Gemisch von Salz und Salpeter einreiben, darauf in einer Wanne schichtweise in derselben Mischung verpacken. Man rechnet auf jede 100 Pfund Fleisch etwa 7 Pfund Salz und etwa 2 Unzen Salpeter. Letzterer wird zerstoßen und mit dem Salze gut vermischt. Schinken und sonstiges Schweinefleisch werden erst auf der Schwartenseite, dann auf der Fleischseite tüchtig eingerieben. Mit dem obigen Gemisch bestreut man den Boden der Wanne fingerdick. Man bringt die Schinken und dicken Stücke zu unterst. Dann folgen die dünneren Stücke, zuletzt der Speck. Jedes Stück wird mit der Mischung gehörig überstreut. Die Stücke müssen fest verpackt, Lücken müssen vermieden werden. Man darf Knochen nicht gegen Knochen legen. Ist eine Lage gelegt, so folgt eine

zweite, mit der man ebenso verfährt, und fährt so fort, bis das sämmtliche Fleisch eingelegt ist. Die oberste Lage wird mit Salz stark bestreut. Das Salz zerschmilzt bald und bildet mit der Feuchtigkeit des Fleisches eine Lake, die in das Fleisch eindringt. Kleine Schweine bleiben 15—16 Tage, mittlere 3 Wochen, schwere 4 Wochen im Salze liegen. Nach Verlauf dieser Zeit wird das Fleisch geräuchert. Auf jede 100 Pfund Fleisch gebraucht man 7 Pfund Salz, 5 Pfund Zucker und 1½ Unzen Salpeter. Man rechnet auf jede 100 Pfund Fleisch etwa 4 Gallonen Wasser. Salz, Zucker und Salpeter werden in einem blechernen Waschkessel (boiler) in dem Wasser so lange gekocht und abgeschäumt, bis keine Spur von Unreinigkeit mehr an die Oberfläche des Wassers gelangt. Nun läßt man die Flüssigkeit vollkommen erkalten. Inzwischen werden die Fleischstücke sorgfältig in die Fässer verpackt. Schinken und Schultern nach unten, die leichteren Stücke nach oben. Die erkaltete Flüssigkeit wird nun über das Fleisch gegossen, und zwar so, daß es vollständig von derselben bedeckt ist.

Von Zeit zu Zeit bedarf das so gepökelte Fleisch der Untersuchung. Bemerkt man auf der Oberfläche Schimmel, so ist daraus erkenntlich, daß Unreinigkeiten im Pökel zurückblieben. In diesem Falle muß der Pökel noch einmal aufgekocht und fleißig abgeschäumt werden. Nachdem man das Fleisch umgepackt, auch abgetrocknet hat, wird der erkaltete Pökel wieder über dasselbe gegossen. Das Umpacken des Fleisches, nachdem es etwa 4—6 Tage im Pökel gelegen hat, ist unter allen Umständen ratsam.

Man kann Schweinefleisch wie Rindfleisch in dieser Weise einpökeln und ein Jahr lang im Fasse aufbewahren, wenn man die obigen Vorschriften gewissenhaft einhält. Vom Abkochen vor dem eigentlichen Kochen ist bei solchem Fleische keine Rede.

Sollte infolge von dumpfiger Kellerluft oder aus anderen Gründen, die geringste Säuerung eintreten, so muß der Pökel sofort ganz abgegossen, das Faß und jedes einzelne Stück Fleisch gründlichst gesäubert und das letztere nach vorsichtiger Einpackung mit neu angesetztem Pökel übergossen werden.

3. Das Räuchern. Ehe man das Fleisch aus dem Pökel in den Rauch bringt, soll man dasselbe abtrocknen. Ein gutes Rauchhaus muß trocken sein, dabei luftig und, wenn verschlossen, frostfrei. Ein solches Haus ist dann auch im Sommer kühl. Werden die Luftlöcher durch ein Drahtgitter geschützt, so kann man während des Sommers das Fleisch im Rauchhause hängen lassen, wenn man demselben von Zeit zu Zeit etwas Rauch gibt. Das Rauchhaus muß so eingerichtet sein, daß der Rauch trocken und kalt an das Fleisch kommt. Ein recht gutes Rauchhaus sollte zweistöckig sein. Im unteren Stocke wird der Rauch gemacht und dringt durch eine Oeffnung in der Decke in den oberen Raum, in welchem das Fleisch aufgehängt wird. Jedes Rauchhaus muß, außer verschließbaren Luftlöchern an den Seiten, einen Schornstein haben, durch welchen der Rauch nach oben Abzug findet.

Hickoryholz eignet sich zum Räuchern, wenn auch weniger gut als Zuckerahorn (Sugar maple). Zu vermeiden sind alle Nadelhölzer, da sie dem Fleisch einen widerlichen Geschmack geben. Besonders verwendbar

sind die Reiser des Wachholderstrauchs. Keineswegs ist jede Hartholzart zum Räuchern geeignet, so ist namentlich Eichenholz durchaus untauglich, da dieses dem Fleische einen scharfen Geschmack mitteilt. Nach dem Zuckerholze sind entkörnte Maiskolben das beste Material zum Räuchern. Schichtet man sie in einem durch Backsteine gebildeten Raum fest und hoch aufeinander, so liefern sie einen ganz vorzüglichen, dünnen Rauch. Das Bestreuen der einzelnen Schichten mit einigen Wachholderbeeren ist sehr zu empfehlen.

Streng zu vermeiden ist das zu lange Räuchern. Eine bestimmte Zeit läßt sich nicht festsetzen, da die Witterung dabei in Betracht kommt. Man räuchere in der oben angegebenen Weise Tag und Nacht. Nach 8—10 Tagen sind dünne Speckseiten, nach 14—15 Tagen kleine Schinken und Schultern hinreichend geräuchert. Die Fleischwaaren dürfen nie schwarz, nicht einmal braun werden, weil sie sonst zähe und schlecht von Geschmack, auch unverdaulich werden. Sobald das Fleisch eine gelblichbraune Farbe erlangt hat, ist es hinreichend geräuchert.

Zum Aufbewahren des geräucherten Fleisches gibt er verschiedene Mittel. Man kann das Fleisch während des Sommers im Rauchhause, das aus Steinen errichtet ist, hängen lassen. Am besten hält sich das in zerfeinerte Holzkohlen eingeschichtete Fleisch. Auch durchgesiebte Holzasche, besonders die von Buchenholz, ist zur Aufbewahrung von Rauchfleisch geeignet. Man streut in einen Kasten, der an einem trockenen, luftigen Orte steht, eine Schicht Asche, legt darauf eine Schicht geräuchertes Fleisch, dann wieder Asche und fährt so fort. Die letzte Schicht Fleisch muß mit einer starken Schicht Asche bedeckt werden. Vor dem Verbrauch bürstet man das Fleisch mit einer Bürste gehörig ab. Man gebraucht statt der Asche oder der Holzkohlen auch wohl Hafer, Getreidespreu, Salz u. s. w. Der Asche ist der Vorzug zu geben. In Asche aufbewahrt, trieft kein Fett aus den geräucherten Fleischwaaren und sie bleiben wenigstens ein Jahr saftig und gegen Insekten geschützt.

2. Feine Cervelatwurst (Sommerwurst) (Fine Bologna or Summer Sausage). Hierzu gehört das feinste Mettfleisch, womöglich von einem jungen, gut gemästeten Schweine, wobei man zu 5 Teilen mageren Fleisches einen reichlichen Teil Fett rechnen kann, und zwar zwei Dritteile Speck und einen Teil Flaumfett. Nachdem alles am besten in feine Scheiben geschnitten, — doch müssen hierbei die im Fleisch befindlichen Sehnen, Häute und härteren Teile sorgfältig von denselben getrennt werden — wird solches so fein gehackt, daß beim Aufrollen und Durchbrechen eines Bällchens sich keine festen Fleischteile mehr finden. Im Besitz einer Hackmaschine wird diese Arbeit rasch und vorzüglich ausgeführt; auch bedarf es hierbei nicht des Austrennens der Häute, da sie in der Maschine sich zusammenfügen und leicht zu entfernen sind. Jedoch muß in diesem Fall das Fleisch von dem Fett gesondert werden, da letzteres breiig wird und der Wurst einen Schmalzgeschmack gibt. Man nehme statt dessen nur festen Speck, schneide denselben zu sehr feinen Würfelchen und mische dies durch das gehackte Fleisch. Auf diese Weise wird die Wurst ausge-

zeichnet. Dann wird das Fleisch mit dem blutigen Saft gewogen. Zu 6 Pfund desselben nimmt man 1½ Unze feingestoßenes Salz, stark ½ Unze gröblich gestoßenen weißen Pfeffer, eine Messerspitze Salpeter aus einer Apotheke und nach Belieben ½ kleine Obertasse guten Rum oder Rotwein, den man indessen auch sehr wohl weglassen kann. Zu einem Zusatz von Blut, wie einzelne es gut finden, ist nicht zu rathen, da es die Wurst trocken und hart macht. Auch ist noch zu bemerken, daß man das gehackte und gewürzte Fleisch unter keiner Bedingung über Nacht stehen lassen darf, weil es dadurch die Farbe verliert und zähe wird. Nachdem das Mett mit dem Gewürz, welches gleichmäßig darüber verteilt werden muß, durch längeres Verarbeiten gehörig verbunden, fülle man es in wohl gereinigte, gut gewässerte und geruchlose, dicke, glatte Fettdärme, in welchen sich diese Würste am besten saftig erhalten; die in den Enddarm gefüllte Wurst bleibt am längsten saftig, sie werde also bis zuletzt bewahrt. Sollte man mehr Wurst machen wollen, als glatte Fettdärme zu haben sind, so kann man sich mit der Haut des Nierenfettes aushelfen. Diese wird vorsichtig abgetrennt, in Stücke von beliebiger Länge und Breite geschnitten, unten und seitwärts dicht zugenäht. Rindsdärme aber taugen nicht zu solcher Wurst, ebensowenig die von Einigen gepriesenen Schlundröhren (sogenannten Tränkestrotten), weil hierbei die Wurst austrocknet. Hinsichtlich des Füllens der Fettdärme ist zu bemerken, daß dies sehr behutsam geschehen muß. Zu diesem Zweck binde man den Darm unten zu, ziehe ihn ganz auf die Wurstspritze oder aufs Hörnchen, fülle das Fleisch vorsichtig hinein und drücke es behutsam und nur allgemach stärker an, damit der Darm nicht platze, die Wurst aber so fest als möglich werde, wobei die mit Luft gefüllten Stellen mit einer Nadel durchstochen werden. Der Vorsicht halber nehme man dazu eine Stopfnadel, welche mit einem zugeknoteten Faden versehen ist. Je fester diese Wurst gefüllt und je dicker sie ist, desto besser erhält sie sich, wohingegen Würste, welche lose gefüllt sind, verdorbene Stellen und einen starken Geschmack erhalten. Nach dem Füllen können die Würste, wenn sie nach Angabe sehr fest gefüllt sind, sogleich gut zugebunden werden; bei Mangel an Uebung aber ist zu rathen, sie eine Nacht liegen zu lassen, dann behutsam und zwar nach beiden Seiten hin sie durch Streichen fester zu drücken, neue Bänder darum zu binden und die ersten abzuschneiden. Da die Bänder an dicken schweren Würsten, in Fettdärme gefüllt, mitunter abreißen, so ist es gut, ein Kreuzband darum zu machen. Alsdann hänge man sie 10—14 Tage in einen mit Luft verbundenen schwachen Rauch von Wachholder und bewahre sie hängend an einem luftigen, frostfreien Orte auf. — Den Salpeter nehme man aus einer Apotheke; denn wäre derselbe nicht gut aufbewahrt, feucht geworden, so hat er seine wirksame Kraft verloren und die Wurst erhält eine bleiche Farbe. Auch benimmt der geringste Frost derselben Farbe und Wohlgeschmack. Man thut wohl, die Würste nach einigen Monaten zu gebrauchen, weil sie dann erst wohlschmeckend werden.

3. **Westfälische dünne Mettwurst zum Räuchern, sowie auch zum frischen Gebrauch** (Westphalian Thin Sausage). Ist dieselbe zum Räuchern und Kochen bestimmt, so gehört auf 10 Pfund Schweinefleisch

¼ Pfund Salz und ½ Unze Pfeffer. Zum frischen Gebrauch, also zum Braten, nehme man zu 5 Pfund 1 Unze feines Salz, ⅙ Unze gestoßenen Pfeffer, und, wenn man den Geschmack liebt, die Hälfte feingestoßene Muskatnelken; jedoch ist zu raten, die zum Räuchern bestimmten Würste nicht mit Nelken zu würzen, weil sie dadurch einen starken Geschmack erhalten. Da die Wurst recht saftig sein muß, so ist hierzu am besten durchwachsenes Schweinefleisch, sonst muß gehörig Fett untergemischt werden. Beides wird in kleine Würfel geschnitten, nicht gehackt, weil dadurch die zum Räuchern bestimmten Würste saftiger bleiben. Ein Teil aber des geschnittenen Fleisches zu den Würsten, welche frisch gegessen werden sollen, kann nach Gefallen fein gehackt werden. Dann vermische man das Fleisch gut mit dem feingeriebenen Salz und Pfeffer, fülle die Fleischmasse in saubere dünne Därme und räuchere sie bei wenig Rauch und viel Luft etwa 2—3 Wochen. Die Würste, welche frisch gegessen werden sollen, lassen sich einige Zeit luftig hängend aufbewahren; tritt aber weiche, nasse Witterung ein, so werden sie leicht klebrig und erhalten einen Beigeschmack, weshalb man in solchem Falle sicherer geht, sie in eine Fleischpökel zu legen, wie weiterhin einige bemerkt sind, und worin sie sich gut erhalten.

4. Bologna Wurst (Bologna Sausage). 10 Pfund frisches, mageres Rindfleisch, 2½ Pfund fettes Schweinefleisch hackt oder mahlt man miteinander sehr fein, mengt ¼ Unze Nelken, ebensoviel Muskatblüte, beides fein gestoßen, sowie 2½ Unze gemahlenen schwarzen Pfeffer hinein und Salz nach Geschmack. Nachdem die Masse tüchtig durchgeknetet wurde, läßt man sie an einem kühlen Ort 12 Stunden stehen. Man kann sie in Ermangelung von weiten Därmen in Musselinsäckchen stopfen, von 10 Zoll Länge und 4 Zoll Breite. Es ist gut, wenn man sie darauf 5 Tage in gute Schinkenpökel legt und sie darnach 8 Tage räuchert. Man bewahrt sie hängend an einem kühlen, dunklen Orte auf.

5. Bratwurst (Pork Sausage). Auf 6 Pfund mageres, frisches Schweinefleisch nimmt man 3 Pfund fettes Schweinefleisch, 3 Eßlöffel Salz, 2—3 Eßlöffel gemahlenen, schwarzen Pfeffer. Außer diesen Gewürzen fügen manche Amerikaner zu dieser Masse 6 Eßlöffel pulverisierten Salbei (Sage), 1 Eßlöffel gemahlene Nelken, 1 Eßlöffel zerstoßene Muskatblüte und 1 geriebene Muskatnuß hinzu. Für den deutschen Geschmack genügt meistens Salz und Pfeffer darin. Nachdem man den Wurstteig mit den Händen tüchtig durchknetet hat, ist es anzuraten, eine Kleinigkeit von dieser Masse zur Probe in offener Pfanne zu braten, um zu erfahren, ob genug Gewürz darin ist, ob man die Masse vielleicht zu fett oder zu mager hat. Man stopft die Wurstmasse in die kleinen, glatten Därme, die den Fettkragen umgeben. Wie schon an anderer Stelle bemerkt, kann man den Wurstteig auch ungestopft, in Steintöpfen verpackt, aufbewahren und als Bedeckung flüssiges Schmalz darüber gießen. Gewöhnlich hängt man die Wurst einige Tage in leichten Rauch, um sie länger erhalten zu können, brät sie aber darnach, wenn sie im Wasser ausgezogen, ganz wie frische Wurst. Man steche während des Bratens hin und wieder mit einer Gabel

in die Würste, damit sie nicht zerplatzen; wenn sie nicht zu mager sind, brät man sie im eigenen Fett; zu hart dürfen sie nicht gebraten werden, sondern nur bis sie gelblich braun sind, 10 bis 12 Minuten.

6. Kleine Saucissen (Small Sausages). Gut durchwachsenes Schweinefleisch wird fein gehackt, mit Salz, Muskatblüte und sehr wenig Pfeffer gewürzt, in ganz dünne Därme gefüllt, die man 2 Zoll lang umdreht. Die Saucissen werden in Butter und etwas Wasser fest zugedeckt, einige Minuten lang gelb gebraten und zu Ragout oder als Beilage zu feinen Gemüsen angerichtet.

7. Frankfurter Bratwurst (Frankfort Sausages). Durchwachsenes Schweinefleisch ohne Sehnen, auch etwas Fett, wird fein gehackt, mit Salz, Muskatblüte, Koriander, wenig Pfeffer und etwas rotem Wein gewürzt und in Schweinsdärme gefüllt. Frisch ist diese am feinsten, doch auch leicht geräuchert recht gut. Man hängt sie in der Luft auf.

8. Frankfurter Knoblauchwürstchen (Frankfort Sausage with Garlick). 2 Teile vom zartesten Schweinefleisch und 1 Teil Kalbfleisch aus der Keule wird zusammen gehackt, nicht zu fein, mit Pfeffer, Salz und etwas Knoblauch gewürzt. Dann gießt man einen Löffel voll fette Bouillon darüber, mischt die Masse gut, füllt sie in runde Schweins- oder Rindsdärme und bindet handlange Würste davon. Man hängt diese luftig auf, und wenn man Gebrauch davon machen will, läßt man sie in kochendem Wasser 5 Minuten sieden und ißt sie warm zum Frühstück. Sie schmecken sowohl frisch als geräuchert. Um den Würsten einen Knoblauchgeschmack zu geben, zerschneidet man einige geschälte Zehen Knoblauch, bedeckt sie in einem Glase mit gutem Branntwein oder Arrak, läßt sie mehrere Stunden ausziehen und würzt damit nach Belieben stark oder schwach.

9. Gehirnwurst (Brain Sausage). Man wässert das Gehirn aus, zieht Haut und Fäden heraus, vermischt es mit gemahlenem Mettfleisch (1—1½ Pfund auf ein Gehirn gerechnet), übergießt altes Weißbrod mit heißer Fleischbrühe, drückt es aus und gibt es zu der Fleischmasse, würzt diese und gibt, wenn es beliebt, auch noch in Butter gebratene Zwiebelstückchen hinein. Diese Wurst brät man frisch, wenn möglich in guter Butter.

10. Weiße Wurst (White Sausage). 2 Pfund Schweinsmürbebraten nebst 1 Pfund durchwachsenes Schweinefleisch wird durch die Fleischmühle getrieben, 1 Pfund gekochter und nach dem Erkalten in kleine Würfel geschnittener Speck hinzugegeben, sowie ¼ Pfund Brod in Fleischbrühe eingeweicht mit Salz, Muskatblüte und gehackter Citronenschale gewürzt.

11. Brodwurst (Bread Sausage). Altbackenes Brod weicht man in Fleischbrühe ein, drückt es aus, gibt den vierten Teil gehacktes Mettfleisch hinzu, sowie Rosinen, etwas geschmolzene Butter, Muskatblüte und Salz. Wird frisch gebraten.

12. Rohe Rindfleischwurst (Sausage of Raw Beef). 2 Pfund rohes Rindfleisch und 1 Pfund fettes Schweinefleisch mahlt man miteinander oder hackt es fein, schneidet 1 Pfund frischen Speck in ganz feine

Würfel, mischt es mit Pfeffer, Salz und sonst beliebigem Gewürz und stopft die Masse in dünne Rindsdärme. Diese Wurst kann man entweder frisch mit wenig Wasser und einem Stück Butter, fest zugedeckt, 1 Stunde langsam kochen und leicht hellgelb braten, oder auch räuchern und erst dann kochen.

13. Bologna-Wurst (gekocht) (Bologna Sausage Boiled). 2 Pfund mageres Schweinefleisch, 2 Pfund mageres Kalbfleisch, 2 Pfund frisches, mageres Rindfleisch, 2 Pfund fettes, gesalzenes Schweinefleisch, 1 Pfund Rindernierenfett, 10 Eßlöffel voll gepulverter Salbei und je 1 Unze Petersilie, Bohnenkraut, Majoran und Thymian gemischt. 2 Theelöffel voll Cayenne-Pfeffer, ebensoviel schwarzen Pfeffer, 1 geriebene Muskatnuß, 1 Theelöffel voll Nelken, 1 feingehackte Zwiebel, Salz nach Geschmack. Fleisch und Fett werden gehackt oder gemahlen, dann gewürzt und in Ochsendärme gestopft; diese werden zugebunden und an verschiedenen Stellen eingeprickelt, damit der Dunst entweichen kann. Darauf werden sie in heißes, nicht kochendes Wasser gelegt, welches man allmählich zum Sieden bringt, worauf man sie eine Stunde lang gelinde kochen läßt. Dann werden die Würste herausgenommen und zum Trocknen in der Sonne auf reines, frisches Heu oder Stroh gelegt. Die Würste werden dann mit Oel oder geschmolzener Butter eingerieben und in einem kühlen, trocknen Keller aufbewahrt. Will man sie länger als eine Woche halten, so reibt man die Außenseite mit Pfeffer oder Ingwer ein, was vor dem Gebrauch wieder abgewaschen wird. Sie werden ohne weiteres Kochen aufgetragen. Man schneidet runde Scheiben und legt Citronenscheiben um den Rand der Schüssel, da Manche gerne die Wurst mit dem Saft essen. Auch geräuchert ist sie sehr gut.

14. Leberwurst zu Butterbrod (Liver Sausage). Man stampft eine rohe Schweinsleber ganz fein, jedoch kann man sie auch zuvor 10 Minuten in kochende Brühe legen, reibt sie durch ein Sieb, gibt einen reichlichen Teil weichgekochtes, ausgesuchtes, feingehacktes Fleisch und Fett hinzu, ferner Salz (doch nicht zu viel, weil man die Leber leicht versalzen kann), Nelkenpfeffer, Muskatnuß und etwas Nelken nebst gekochtem, sehr fein gewürfeltem Speck. Dies alles mischt man gut durcheinander, füllt es in dicke, glatte Schweinsdärme, läßt jedoch einen zwei Finger breiten leeren Raum zum Ausdehnen der Leber. Dann bringt man sie, am besten an einer Weidenruthe hängend, in gesalzenes, kochendes Wasser und läßt sie langsam ½ Stunde kochen, wobei man sie mit einem glatten Löffel sanft niederdrückt, welches das Aufspringen verhütet. Man gebraucht die Würste frisch und geräuchert. In letzterem Falle hängt man sie 8—10 Tage in einen nicht starken Rauch, entfernt von der Hitze des Feuers, durch dessen Einwirken ein Verderben entsteht. Nach dem Räuchern hängt man sie an einem luftigen, frostfreien Orte auf. — Bei diesem und den nächstfolgenden Rezepten wird auf ein sorgfältiges Binden aufmerksam gemacht, da die geringste Lücke ein Auskochen bewirkt. Sowohl Leber- als Blutwürste nach dem Kochen 10 Minuten in kaltes Wasser gelegt, macht sie ansehnlicher.

15. Mecklenburgische Leberwürste (Liver Sausage). Man nimmt hierzu Bauchfleisch nebst fettem Schweinefleisch, Nieren, Zunge und Schwarten, alles weich gekocht. Die Leber wird roh gehackt, durch einen Durchschlag gerieben, Bauchfleisch, Zunge, Fett und Schwarten werden feinwürfelig geschnitten, Nieren fein gehackt. Darnach wird dies alles mit feingestoßenem Salz, Pfeffer, Nelken und feingeriebenem, durchgesiebtem Thymian und Majoran gewürzt, Füllfett von der Fleischbrühe hinzugegeben und die Masse in saubere Därme gefüllt. Da die Leber sich ausdehnt, so dürfen die Würste nicht zu fest gestopft werden. Man kocht sie ½ Stunde in der Brühe, taucht sie beim Herausnehmen in kaltes Wasser, legt sie zum weiteren Abkühlen auf Stroh und gebraucht sie nach Gefallen frisch oder etwas geräuchert. Wünscht man außer der Schlachtzeit Leberwurst zu machen, so kann man beim Bestellen des Fleisches sich nach folgendem Verhältniß richten: Auf eine Schweinsleber nehme man 3 Pfund gekochtes und gehacktes Schweine- oder Rindfleisch, 2 Pfund gekochten, in feine Würfel geschnittenen Speck, 2 Pfund Weizenmehl und so viel von der eingekochten Brühe, worin das Fleisch gekocht ist, als zum Zusammenhalten der Masse nötig ist; Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer nach Geschmack.

16. Leberkuchen (Liver Ball). Eine Kalbsleber wird gekocht, nach dem Kochen abgezogen, gerieben; dann kommt dazu etwas Zucker, Korinthen oder kleine Rosinen, Zimmet, Citronenschale klein geschnitten, etwas Nelken, etwas geriebenes Brod, ein Eigroß Butter und einige Eier. Darauf ins Kälbernetz genäht und in halb Fett und Butter langsam gebraten.

17. Blutwurst (Blood Pudding of Sausage). Das Blut wird warm, sowie es vom Schwein kommt, mit einem Besen geschlagen, bis es ganz kalt geworden, und durch ein Sieb gerührt, wodurch es flüssig bleibt. Dann gibt man zu einem Teil des Blutes reichlich vom besten gekochten, feingehackten Schweinefleisch, mager und fett, nebst den weich gekochten und feingehackten Schwarten, ferner, gekochten Speck, welcher in kleine Würfel geschnitten ist, Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. Dies alles wohl gemischt, wie Leberwurst in dicke, möglichst glatte Därme nicht fest gefüllt, damit die Masse sich ausdehnen kann, und ½ Stunde gekocht. Etwas geräuchert, wird die Wurst zum Butterbrod gegeben. — Einige Männer scheuen die Speckwürfel, in solchen Fällen kann der Speck fein gehackt werden; läßt man ihn fehlen, so wird die Wurst trocken.

18. Blutwurst (Blood Sausage). Man vermische das Blut mit etwas Fleischbrühe, gebe Abfüllfett, Speckwürfel, feingehacktes Fleisch — eine zweite Sorte — die vorher benannten Gewürze und so viel Weizen- oder feines Roggenmehl hinzu, daß die Masse zusammenhält, was sich in einer Pfanne am besten erproben läßt. Wird zu dieser Wurst auch nicht reichlich Fleisch angewendet, so muß sie doch recht fett gemacht werden, es erhält sie saftig. Beim Stopfen werden die Därme des Mehles wegen nur ⅔ angefüllt, ½ Stunde wie Leberwurst gekocht und geräuchert. — Beim Gebrauche wird die Wurst in dicke Scheiben geschnitten, gelb gebraten oder so lange in Erbsensuppe gekocht, bis sie durchweg heiß geworden ist.

19. Mecklenburgische Zungenwurst (Sausage with Tongue). Es wird hierzu dieselbe Mischung wie zu Blutwurst genommen, und in jede Wurst eine gespaltene Schweinzunge oder dicke Streifen einer eingepökelten, recht weich gekochten Rindszunge gesteckt.

20. Knackwurst (Fine Sausage). Fein gehacktes Schweinefleisch und Fett wird mit Salz, Pfeffer, Muskatblüte und Citronenschale gewürzt, in dünne Därme gestopft, ½ Stunde gekocht, in Zugluft gehängt und frisch verbraucht.

21. Mecklenburgische Knackwurst (Fine Sausage of Boiled Meat). Ein Teil gutes, gekochtes Schweinefleisch, der Speck größtenteils davon abgeschnitten, um ihn zur Blutwurst anzuwenden, wird recht fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Muskatblüte, feingehackter Citronenschale gewürzt, gut durchgemengt, in saubere dünne Därme gefüllt, ¼ Stunde gekocht, in kaltes Wasser getunkt und nach dem Erkalten an einem luftigen, frostfreien Orte aufgehangen.

22. Grützewurst (Sausage with Oatmeal or Buckwheat Flour). Das sich gerade vorfindende Abfallfleisch und ebensoviel Bauchspeck kocht man zusammen gar, hackt Fleisch und Schwarten fein, den Speck schneidet man in Würfel. Man nimmt dann auf je 5 Pfund Fleisch und Speck 2 Pfund Hafer- oder Buchweizengrütze, die in einem besonderen Topfe in Fleischbrühe beinahe gar gekocht wird. Man gibt dann Alles zusammen, setzt etwas von der Fleischbrühe abgeschöpftes Fett zu. Man würzt mit Salz, Pfeffer und allenfalls Muskatblüte. Diese gut gemischte Füllung bringt man in enge Därme, kocht sie ab und hängt die Würste später in den Rauch.

23. Rindfleischwurst (Boiled Beef Sausage). Rindfleisch wird sehr weich gekocht, das beste Fleisch von Haut und Sehnen befreit und ganz fein gehackt. Dann gibt man fette, kräftige Fleischbrühe, Salz, Muskat und gestoßene Nelken dazu. Hat man Rollenbrühe, so gibt diese derselben einen angenehmen Geschmack. Die Masse muß nicht zu mager, recht saftig sein. Man füllt sie in dünne Rindsdärme, kocht sie ¼ Stunde in Brühe, legt sie 5 Minuten in kaltes Wasser und hängt sie, völlig erkaltet, an einen luftigen Ort. — Diese Wurst wird vorzüglich fein und saftig, wenn man zu 1 Pfund gehacktem Fleisch gut 3 Unzen altes Weißbrod ohne Rinde, in heißer Fleischbrühe eingeweicht, und gut 3 Unzen geschmolzenes Rindermark nimmt. In Ermangelung desselben kann man auch gekochten, feingehackten, frischen Speck nehmen.

24. Mecklenburgische Preßwurst (Pressed Sausage). 5 Pfund schieres Rindfleisch wird geschabt und alles Sehnige entfernt, oder so fein gehackt, daß sich beim Anfühlen keine festen Fleischteile mehr finden, mit 5 Pfund ganz fein gewürfelten Speck, Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer gut durchgemengt, recht fest in saubere Rindsdärme gefüllt, mit feinem gestoßenem Salz besprengt, über Nacht hingelegt, 12 Stunden gepreßt, mit Papier umbunden und 8 Tage geräuchert.

25. Schwartenmagen (Large Sausage with Bacon Rind). Man nimmt von dem gehackten Sommerwurstfleisch ohne Fett, nach Angabe mit Salz und Pfeffer gewürzt, zwei Drittel, vermengt es mit etwas gestoßenen Nelken und einem Eßlöffel voll fein gestoßenem Zimmet, fügt hinzu ein Drittel weich gekochte, gehackte Schwarten, einen Suppen- oder Füllöffel Blut, die weich gekochten Zungen von zwei Schweinen oder eine in kleine Würfel geschnittene, ganz weich gekochte Kuhzunge. Dies alles wird mit dem vielleicht noch fehlenden Gewürz gut gemischt und nicht zu fest in den wohlgereinigten Schweinsmagen gefüllt. Dann läßt man denselben 2 Stunden langsam in etwas gesalzenem Wasser oder Brühe kochen, preßt ihn eine Nacht zwischen zwei Brettern und räuchert ihn 2—3 Wochen. — Der Schwartenmagen hält sich lange und ist zum Butterbrod sehr schmackhaft. Man läßt den Zimmet, so unpassend er scheint, nicht fehlen.

26. Panhas (Scrappel). Der Panhas wird am besten, wenn man dazu halb Rindfleisch, halb etwas fettes Schweinefleisch nimmt; jedoch kann man ihn sowohl von ersterem, als auch von letzterem schmackhaft zubereiten. Man koche das Fleisch recht weich, suche alle Knöchelchen vorsichtig heraus, schneide dasselbe in große Würfel, hacke es fein und lasse es mit der Brühe, welche durch ein Sieb gegossen wird, zum Kochen kommen. Dann würze man es mit Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, streue unter fortwährendem Rühren so viel gutes Buchweizenmehl (Weizenmehl kann nicht hierzu gebraucht werden) hinein, daß die Masse, nachdem das Mehl ausgequollen und der Panhas ½—¾ Stunde gekocht hat, recht steif wird und sich vom Topfe löst. Darnach fülle man ihn in wohl gereinigte und im Ofen ausgetrocknete, irdene Schalen und bewahre ihn an einem kühlen, luftigen Orte. Das Braten geschieht, wie es in Abschnitt „Fleischspeisen" bemerkt worden. — Das Verhältniß des Buchweizenmehles oder Maismehles zum Fleische hängt davon ab, ob der Panhas mehr oder weniger kräftig gekocht werden soll; ein gutes Verhältniß aber zu einem wohlschmeckenden Panhas ist Folgendes: 2 Pfund fettes Rindfleisch ohne Knochen, knapp 3½ Quart Brühe, worin das Fleisch gekocht ist, und 1 Pfund Buchweizenmehl. Es darf nicht zu wenig Gewürz genommen werden.

27. Sülze von Schweinefleisch (Pork in Sour Jelly). Schnauze, Pfoten, Ohren und ein Kniestück vom Schweine werden mit 1½ Pfund magerem Rindfleisch, Salz, 1½ Quart Weinessig und so vielem Wasser, daß es ausgeschäumt werden kann, in einem glasirten Topfe aufs Feuer gebracht, mit einigen Lorbeerblättern, reichlich ganzem Pfeffer und Nelkenpfeffer so weich gekocht, daß sich das Fleisch von den Knochen trennt. Dann wird die Brühe durch ein Haarsieb gegossen und bis zum andern Tage hingestellt. Die Knochen werden aus dem Fleisch genommen, und nachdem dasselbe ganz kalt geworden, in feine Streifen geschnitten, das Rindfleisch bleibt zurück. Am andern Tage schneidet man Fett und Bodensatz von dem Gelée, setzt sie mit dem geschnittenen Fleisch und einer in Scheiben geschnittenen Citrone ohne Kerne aufs Feuer, läßt es ¼ Stunde kochen und füllt es in Geschirre oder Formen, die man vorher mit kaltem Wasser umgespült hat. Man bewahrt die Sülze offen stehend an einem luftigen

Orte. Beim Gebrauch streicht man mit einem Messer das darauf befindliche Fett ab, stürzt die Sülze auf eine Schüssel und gibt sie zu gestovten Kartoffeln, zum Butterbrod und zum Salat. Sie erhält sich mehrere Wochen frisch und ist eine ansehnliche, erfrischende und wohlschmeckende Beilage.

28. Schweinssülze à la Küstelberg (Head Cheese). Man nimmt die Ohren und Vorderfüße, wenn man will, auch einen Teil des Kopfes, wovon jedoch das Fett sorgfältig getrennt werden muß, und setzt alles, vorher sauber gewaschen, mit Salz und Wasser aufs Feuer. Nach dem Abschäumen thut man einige Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Nelken und Nelkenpfeffer hinzu und läßt das Fleisch gehörig gar kochen. Darauf wird es von den Knochen abgelöst und fein länglich zerschnitten, die Brühe, welche nicht zu lang sein darf, durgeseiht und, nachdem sie erkaltet, das Fett davon genommen, dann mit dem zerschnittenen Fleische aufs Feuer gesetzt, geriebene Citronenschale und Gewürznelken (aus welchen vorher die Köpfchen entfernt sind, weil sonst die Sülze unansehnlich wird) hinzufügt und eingekocht. Nachdem dies bis zu dem gehörigen Grade geschehen, wird das Ganze zum Erkalten in passende Schüsseln oder Formen gefüllt. — Eine Beilage zum Butterbrod, Salat und Kartoffelspeisen. Es wird die Sauce à la diable oder Senf mit Zucker dazu gereicht.

29. Sülze von Schweinefleisch auf mecklenburgische Art (Pork Head Cheese an other Way). Zu 2 Pfund Schweinefleisch vom Kopfe nimmt man 3 gereinigte Kalbsfüße und kocht dies mit Salz gar. Die nicht zu lange Brühe wird mit ganzen Zwiebeln, Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer, Citronenschale, einigen Lorbeerblättern und einer Tasse scharfem Essig noch eine Weile gekocht und durch ein Haarsieb gegeben. Unterdeß wird das Fleisch sammt den Füßen in Würfel geschnitten, die Brühe, vom Bodensatz abgegossen, hinzugefügt, auch der Saft einer Citrone, und solches gut durchgekocht. Dann wird eine Form oder tiefe Schüssel mit kaltem Wasser umgespült, wodurch die Sülze sich besser löst, eine Verzierung von Citronenscheiben darin gelegt, das Eingekochte behutsam hineingefüllt und übrigens wie im Vorhergehenden verfahren.

30. Schweinsrippen in Gallert (Pork Ribs in Aspic). Die Rippen werden der Länge nach zweimal durchgehauen und so geschnitten, daß jedesmal zwei aneinander bleiben. Diese werden mit mehreren Schweinspfoten, mit halb Wasser und halb Weinessig aufs Feuer gesetzt und gut ausgeschäumt. Dann gibt man Citronenschale, reichlich ganzen Pfeffer, Salz, 1—2 Zwiebeln, Nelkenpfeffer, Gewürznelken ohne Köpfchen und einige Lorbeerblätter dazu und läßt das Fleisch gar kochen. Alsdann wird die Brühe durch ein Sieb gegossen, und wenn sie sich gesenkt hat, klar über das in einen Bunzlauer Topf gelegte Fleisch gefüllt. Die Rippen werden mit etwas von dem Gelée, worin sie liegen, angerichtet, bei einem kalten Essen zu Butterbrod, zum Salat und gestovten Kartoffeln gegeben. Man verziert die Schüssel mit Meerrettighäufchen, die mit Saft von Rotenrüben gefärbt werden, mit Petersiliensträußchen und in der Mitte mit gekochtem gehacktem Eidotter.

31. Preßkopf in Gelée (Pressed Head in Aspic). 2 Schnauzen, 3 Ohren und 4 Füße vom Schwein, 2 Kalbsfüße, ½ Ochsenmaul, auch Schwarten ohne Fett werden, mit halb Essig halb Wasser, gut abgeschäumt, 1 Flasche Wein, 4 Zwiebeln mit Nelken bespickt, Pfefferkörner und eine in Scheiben geschnittene Citrone hinzugegeben, das Fleisch weich gekocht, von den Knochen gesucht und in längliche Stückchen geschnitten. Dann legt man die weichgekochten Schwarten in ein sauberes Tuch, in Scheiben geschnittene Rotebeete mit dem Fleisch abwechselnd darauf, bedeckt es mit Schwarten, bindet das Tuch fest zu, beschwert es mit Brettchen und Gewicht und gießt die Brühe durch ein Haarsieb. Am andern Tage wird der Preßkopf in fingerbreite Scheiben geschnitten, in eine Schüssel gelegt, von der zu Gelée gewordenenen Brühe Bodensatz und Fett abgeschnitten, wie Gelée geklärt und auf das Fleisch gegeben. Der Preßkopf kommt umgestürzt zur Tafel.

32. Preßkopf als Wurst (Pressed Head as Sausage). Man nimmt hierzu einen halben Kopf, ein Kniestück, das Herz und sonstiges Fleisch, kocht es weich, schneidet es in große Würfel und vermengt es tüchtig mit Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer; dann schneidet man die gereinigte Blase in zwei Teile, näht jedes Stück der Länge nach zusammen, füllt das Fleisch hinein, bindet die Würste fest zu und kocht sie 15 bis 20 Minuten in kochender Brühe. Darnach legt man sie sogleich zwischen zwei Brettchen, beschwert sie mit Gewicht und hängt sie andern Tages an einen luftigen Ort. Die Wurst erhält sich viele Wochen. Beim Gebrauch schneidet man Scheiben davon ab, besprengt sie mit Essig und gibt sie mit feingehackten Zwiebeln zum Salat, oder auch zum Butterbrod.

33. Ragout von Schweinefleisch, beim Einschlachten anzuwenden (Ragout of Pork). Man haut die Kniestücke, Schnauze und einige Rückenstücke, wovon man die größte Hälfte des Specks abgeschnitten hat, in kleine passende Stücke, schäumt sie in 2 Teilen Wasser, 1 Teil Essig und Salz ab, gibt viel ganzes Gewürz, als Nelken, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Zwiebeln, Lorbeerblätter hinzu und läßt das Fleisch gar, aber nicht zu weich kochen. Eine Stunde vorher macht man Mehl braun, gibt es mit etwas Brühe zerrührt und ein wenig Birnmus oder Sirup dazu, doch nur so viel, daß der Essig gemildert wird, läßt das Fleisch gar kochen und füllt es in einen steinernen Topf. Anstatt des braunen Mehls kann man zuletzt auch Schweineblut mit Essig zum Fleisch rühren, wodurch die Brühe ganz sämig und wohlschmeckend wird und wodurch das Fleisch sich länger erhält. Es kommt dann Anfangs weniger Essig dazu. Zur Zeit macht man einen Teil von diesem Ragout heiß und gibt Kartoffeln dazu. Es ist ein wohlschmeckendes Essen und erhält sich einige Wochen ganz frisch.

34. Sauerbraten beim Einschlachten (Potted Sour Meat). Hat man Sauerbraten zum Aufbewahren ausschneiden lassen, so erhalten sich diese besonders gut, wenn man sie einige Minuten lang in das kochende Nierenfett legt, dann auf einer Schüssel kalt werden läßt und darauf solche in einem steinernen Topfe mit Essig bedeckt. Die Fettdecke erhält das Fleisch lange frisch und läßt auch nicht so viel Säure eindringen. Zu Sauerbraten ist scharfer Biereſſig jedem andern Essig vorzuziehen.

35. Sauerbraten beim Einschlachten, ein halbes Jahr lang aufzubewahren (To Keep Potted Meat for Six Months). Hierzu werden diejenigen Stücke genommen, die sich zu Braten eignen, und solche etwas gesalzen. Nach Verlauf von 2—3 Tagen setzt man sie in einem großen Topfe mit halb Weinessig halb Rollenbrühe reichlich bedeckt aufs Feuer, schäumt sie gut ab und gibt einige Lorbeerblätter, grobgestoßene Pfefferkörner und Nelken hinzu. Nach einer Stunde Kochens legt man sie in große, gut gebähte Steintöpfe oder in ein recht sauberes Fäßchen, nimmt das Fett von der Brühe, weil dies wie Butter zum Kochen der Gemüse gebraucht werden kann, und gießt die Brühe über das Fleisch, welches völlig damit bedeckt sein muß. Wenn solches ganz kalt geworden ist, schmilzt man es mit gutem Rinderfett 1½ Zoll hoch zu. Beim Herausnehmen eines jeden Stückes muß das Fett von neuem geschmolzen und das Fleisch wieder damit bedeckt werden. Beim Gebrauch wird der Sauerbraten wie gewöhnlich zubereitet, doch gibt man, nachdem er gelb gebraten ist, einige Löffelchen von der Brühe, in welcher er gelegen hat, sowie eine Tasse Sahne hinzu und läßt ihn nur eine Stunde schmoren.

36. Vom Ausschmelzen des Fettes beim Einschlachten (Rendering Lard). Das Nierenfett werde zum Verbessern und zum längeren Erhalten in reichlichem Wasser eine Nacht gewässert, wodurch die blutigen Teile herausziehen, und in kleine Würfel geschnitten. Darnach stelle man das Fett wo möglich mit einem kleinen Teile der kochenden gewürzigen Brühe, worin die Rindfleischrollen gekocht sind, aufs Feuer und lasse es bei öfterem Umrühren so lange kochen, bis die Schreven sammt dem Fett ganz klar geworden sind; ein längeres Kochen macht letzteres unschmackhaft. Dann nimmt man das klare Fett ab, läßt es durch ein Sieb in einen steinernen Topf fließen und füllt den Bodensatz in einen zweiten Topf. Das Fett gewinnt, auf solche Weise ausgeschmolzen, so sehr, daß man es an manchen Speisen statt Butter verwenden kann. Hat man aber keine Rollenbrühe, so kann man das Fett auf folgende Weise verbessern: Man läßt etwas frische Milch mit einigen Lorbeerblättern und Salz kochen und das Fett darin ausschmelzen. Oder: Man läßt eine Handvoll Salz mit einer Tasse Wasser kochen und legt das Fett hinzu, weil das Salz sonst zu Boden fällt und sich mit dem Fett nicht mitteilt. Darmfett wird geschnitten, von allen Geschwüren gereinigt und bei mehrmaligem Wechseln des Wassers gut gewässert. Dann setzt man es mit kaltem Wasser aufs Feuer und schüttet es vor dem Kochen zum Ablaufen auf ein Sieb, welches auf ein Faß gestellt ist. Es wird nachdem ausgedrückt und gleich dem Nierenfett ausgeschmolzen. Die Fettdecke, die sich auf dem abgegossenen Wasser bildet, kann man mit anderem Abfall nach Gutdünken verwenden.

37. Schweinefleisch zum Räuchern einzupökeln (To Cure Pork for Smoking). Auf 100 Pfund Fleisch (Schinken, Schulterstücke, halbe Köpfe, Speckseiten und Kleinigkeiten) rechne man 5 Pfund geriebenes Salz und 2½ Unzen Salpeter. Man bestreue den Boden des Fasses dünn mit Salz, reibe die Speckseiten gehörig mit Salz ein und vermische dann das übrige Salz mit dem Salpeter. Hiermit reibe man die Schinken nun so

stark ein, daß sie kein Salz mehr aufnehmen, auch die übrigen Stücke, lege die Schinken unten ins Faß, fülle jeden Raum, auch den kleinsten, mit kleinen Stückchen Fleisch oder Knochen aus und packe alles so, daß es fest ineinander schließt, streue das übriggebliebene Salz lagenweise auf das Fleisch und lege die Seiten, auch mit Salz bestreut, oben auf. Von diesem festen Zusammenpacken hängt viel der reine Geschmack des Fleisches ab. Auch ist hierbei zu bemerken, daß es zum Erhalten des Fleisches besser ist, den auf der Fleischseite hervorstehenden Knochen nicht abzusägen; es kann dies, falls der Schinken zum Kochen bestimmt ist, vor dem Gebrauch geschehen. Ebenso ist es zu raten, das Fleisch nicht vom Knochen loszumachen, um die Lücke mit Pfeffer und Salz zu füllen, wie es häufig geschieht. Ueber den Zeitraum des Einpökelns ist man verschiedener Ansicht. Der Erfahrung nach können 14 Tage angenommen werden; aufmerksame und erfahrene Oekonomen halten es für besser, das Fleisch nicht über 8 Tage in der Pökel liegen zu lassen. Man hänge es darnach zum Räuchern an einen luftigen Ort und räuchere womöglich mit Wachholder, wozu man auf folgende Weise leicht eine Einrichtung treffen kann: Es wird nämlich da, wo geräuchert werden soll, ein alter Ofen ohne Deckel und Röhre hingestellt und mit einigen Wachholderzweigen gefüllt, die angezündet werden. Dies wird wenigstens 8 Tage täglich wiederholt, während auch dem Fleisch durch Oeffnen der Fenster häufig Luft gegeben werden muß, weil nicht Rauch allein, sondern Rauch mit Luft verbunden dem Fleische einen guten Geschmack gibt.

38. Englischen Speck zu pökeln (To Cure English Bacon). Diese Weise wird „trockenes Pökeln" genannt und wird der New England- oder Yankee-Art, zubereitete Pökelbrühe über das Fleisch zu gießen, weit vorgezogen. Erstlich sollte das Schwein nicht zu groß oder fett sein; nicht über 200 Pfund Gewicht. Nachdem es gereinigt und abgekühlt ist, nimmt man für jede 100 Pfund 4 Pfund Salz, ¼ Pfund Salpeter und 4 Pfund Zucker. Mit dieser Mischung muß jedes Stück tüchtig gerieben und dann in ein dichtes Faß oder einen Zuber gepackt werden. Hier formt sich aus den Säften des Fleisches eine Brühe, genügend um das Fleisch damit zu begießen, welches man zwei- oder dreimal die Woche thun muß und dabei jedes Stück umdrehen. Dieser Speck bekommt den feinsten Geschmack beim Räuchern mit Schwarz-Birken-Spähnen. Wo diese nicht zu haben sind, ist Hickoryholz das nächst beste. Der Rauch von Kornkolben gibt ihm einen starken Geschmack, welcher Manchem sehr unangenehm ist. Es nimmt 3 bis 4 Wochen, diesen Speck gehörig zu räuchern.

39. Schinken und Speck zu pökeln (Eine Preis-Anweisung) (To Cure Ham and Bacon). Für jede 100 Pfund Schinken macht man eine Pökelbrühe von 10 Pfund Salz, 2 Pfund braunem Zucker, 2 Unzen Salpeter, 1 Unze rotem Pfeffer und 4 bis 4½ Gallonen Wasser — gerade genug, um die in ein wasserdichtes Gefäß gepackten Schinken zu bedecken, oder daß die Salzbrühe stark genug wird um ein starkes Ei zu tragen, d. h. auf dem Wasser. Zuerst werden die Schinken mit Salz eingerieben und in ein Faß gelegt. Man nimmt

die obigen Bestandteile, stellt sie in einem Gefäß über das Feuer und läßt sie heiß werden, indem man sie öfters umrührt und allen Schaum entfernt.

40. Luftspeck zu machen (To Cure Bacon). Eine gute, frische Seite Speck wird an beiden Seiten mit feingemachtem Salz, welches mit etwas Salpeter gemischt ist, so lange stark eingerieben, bis sie kein Salz mehr aufnimmt. Dann wird sie 14—16 Tage in ein sauberes Gefäß gelegt und, sollte bei feuchter Witterung das Salz flüssig werden, täglich damit begossen. Nachdem legt man die Seite auf einen schrägstehenden Tisch, ein Brett mit etwas Gewicht darauf, damit die Flüssigkeit abtröpfele und der Speck durch das Pressen fester werde. Nach einigen Tagen hänge man sie an einem luftigen Orte auf.

41. Ochsen- oder Rindfleisch roh zum Butterbrod, sowie auch Rauchfleisch zum Kochen, auf Hamburger Art (sehr gut) (Smoked Beef Raw or Boiled). Zum Butterbrod nehme man ein sogenanntes Nagelstück, am besten von einem gut gemästeten Ochsen. Es ist dies ein rundes, langes Stück ohne Knochen, mit einer Haut umgeben, und liegt im Hintervierte vom Schwanz nach dem Beine hin an der äußeren Seite. Um dieses Stück saftig zu erhalten, darf nicht in die Haut geschnitten werden, weshalb das Austrennen mit Vorsicht geschehen muß. Es wiegt das Nagelstück gewöhnlich bis zu 5 Pfund. Auch ist zum rohen Gebrauch ein Stück von 6—8 Pfund aus der Mitte des Binnerspalts zu empfehlen. Da die Benennungen der Fleischteile in den verschiedenen Gegenden nicht gleich sind, so wird bemerkt, daß in diesem Stück ebenfalls keine Knochen enthalten sind, dasselbe jedoch mit einem platten, darin liegenden Knochen versehen ist. Zu Stücken, welche als Rauchfleisch zum Kochen benutzt werden, eignen sich am besten Rippenstücke, und zwar die beiden Stücke von der Nachbrust. Dieselben werden mit einem Bindfaden zum Aufhängen versehen und je nach der Größe 3—6 Minuten, nicht länger, in brausend kochendes Wasser gelegt, schnell herausgenommen und von einer kräftigen Hand erst mit Salpeter, dann mit feingeriebenem Salz — zu 16 Pfund Fleisch knapp ½ Unze Salpeter — so heiß und stark als möglich und so lange eingerieben, als das Fleisch Salz aufnimmt. Dann hängt man es zum völligen Erkalten auf, macht, falls man es nicht selbst räuchert, ein kleines Stückchen Pappendeckel mit Namen und Nummer versehen daran, und hängt es in einen schwachen Rauch. Wie lange — das muß die Beschaffenheit des Rauches bestimmen. Ist derselbe schwach und mit Luft verbunden, was besser ist, so kann das Fleisch mehrere Wochen hängen. Beim Gebrauch des rohen Fleisches (nach einigen Monaten) lege man das Stück auf ein Küchenbrett und schneide mit einem sehr scharfen Messer, sägend, möglichst dünne Scheiben davon ab.

42. Rauchfleisch zum Butterbrod (ausgezeichnet) (Smoked Beef for Sandwiches). Zu einem Stück Rindfleisch aus dem Binnerspalt (Oberschale) von 6—8 Pfund nimmt man ½ Pfund Salz, ⅛ Unze Salpeter, 1 Unze Zucker und ½ Glas Rotwein. Nachdem dies gut gemischt, wird das Fleisch von allen Seiten tüchtig damit eingerieben, wohl 1 Stunde,

dann läßt man es drei Tage darin liegen und begießt es, unter häufigem Umlegen, oft mit dem daraus fließenden Saft. Hierauf wird das Fleisch in einen reinen Lappen genäht, mit einem Bindfaden fest umwickelt und höchstens acht Tage geräuchert. Man kann es gleich gebrauchen.

43. Rindfleisch einzupökeln, welches sich wohl ein Jahr ganz rein von Geschmack erhält (To Pickle Beef for Winter Transport). Dazu werden Stücke genommen, die nicht viel Knochen haben. Zu 100 Pfund Fleisch gehören 6 Pfund Salz und 1 Unze Salpeter. Das Fleisch wird damit recht stark eingerieben und so fest in halbe Ankerfässer gepackt, daß keine Zwischenräume entstehen. Dann werden die Fässer zugeküfert, in den Keller gestellt und alle acht Tage herumgesetzt. Nachdem ein Faß angebrochen ist, muß immer das oberste Stück abgenommen, das Faß mit einer Schieferscheibe belegt und mit Gewicht beschwert werden. Das Fleisch hält sich auf diese Weise von einem Jahr ins andere, und kann zur Suppe gebraucht werden, weshalb seines säuerlichen Geschmacks wegen wenig Salpeter dazu bemerkt ist.

44. Gute Fleischpökel (Good Meat Pickle). Zu 100 Pfund, sei es Rind- oder Schweinefleisch, wird 7 Pfund Salz, ¾ Pfund Kandiszucker, 1⅔ Unzen Salpeter und 16 Quart Wasser zusammengekocht und, ganz kalt geworden, aufs Fleisch gegossen.

45. Desgleichen (The Same). Zu 50 Pfund Fleisch nimmt man 3 Pfund Salz, ½ Pfund weißen Zucker, 1⅔ Unzen Salpeter und knapp 7 Quart Wasser. Sobald das Wasser kocht, wird das Bemerkte hinein gethan und so lange gekocht, bis das Wasser klar geworden. Bevor man das Fleisch ins Faß legt, reibt man es gelinde mit Salz ein, gießt die Pökel völlig erkaltet darüber und beschwert es mit Brettchen und Stein. — Es kann dies Fleisch zur Suppe gebraucht werden.

46. Eingesalzene Brustkerne (Salted Briskets). Man bestelle dazu ein Stück von der Brust, 10—12 Pfund schwer. Hat man Gelegenheit, sehr gutes, fettes Fleisch zu bekommen, so ist die Bei- oder Nebenbrust vorzuziehen, weil erstere zu fett sein möchte. Die Knochen lasse man vom Schlächter herausschneiden, lege das Stück in eine Pökel nach ersterer Angabe, worin es 14 Tage, auch noch länger liegen kann. Soll es gekocht werden, so rollt man es fest auf, umwickelt es stramm mit einem Bindfaden, legt es mit so vielem Salz in kochendes Wasser, daß dieses wie versalzene Fleischbrühe schmeckt, und läßt es langsam weich kochen, wobei man eigentlich nicht hineinstechen darf. Dann legt man das Fleisch auf ein Brettchen mit Gewicht beschwert, wo es liegen bleibt, bis es völlig kalt geworden. Beim Gebrauch werden Scheiben davon abgeschnitten. Auch kann man es nach dem Aufrollen räuchern und bis zum Sommer aufbewahren. Es ist dies Fleisch eine wohlschmeckende Beilage zu Butterbrod und allen grünen Gemüsen und zugleich ein profitables Stück, von dem sich viel schneiden läßt.

47. Ein einzelnes Pökelstück (Corned Beef). Am besten eignet sich dazu ein gutes Schwanzstück, von sehr fettem Vieh das zweite Schwanzstück, weil hiervon das erste zu fett sein würde. Man nehme zu 7 Pfund 2 Quart Wasser, ½ Pfund Salz, 1 Unze Sandzucker, eine gute Messerspitze Salpeter und zwei Eßlöffel Sirup. Dies alles wird zusammen abgeschäumt und kalt über das Fleisch gegossen, welches ungefähr 8—9 Tage darin liegen muß. Beim Kochen wird das Stück, damit der Saft nicht herauslaufe, mit kochendem Wasser aufs Feuer gebracht. — Diese Pökel hält sich sehr lange, und man kann sie daher von neuem abschäumen und nochmals gebrauchen.

48. Auf andere Art (vorzüglich) (An other Way). Ein Stück Fleisch von 8 Pfund reibt man mit ½ Unze Salpeter und etwas feinem Salz ein. Dann kocht man eine Pökel von 2½ Quart Wasser, gut ¼ Pfund Salz und 1 Eßlöffel Zucker. Erkaltet, gießt man dieselbe über das Fleisch. Nach 2—3 Wochen kocht man die Hälfte dieser Pökel mit so viel Wasser, daß das Fleisch damit bedeckt ist. Nachdem sie gut ausgeschäumt ist, legt man das Fleisch hinein und läßt es sehr langsam 2—3 Stunden kochen, gibt es dann sammt der Brühe in einen Steintopf und läßt es offen stehen. Im Sommer ist es, der Fliegen wegen, gut, den Topf mit einem Mulltuch zuzubinden. Das Fleisch hält sich wochenlang, nur muß die Brühe nach 14 Tagen aufgekocht werden. Dieselbe kann nach und nach zu Kartoffelsuppe ꝛc. verwendet werden.

49. Schinken und Fische zu Hause zu räuchern (To Smoke Ham and Fish at Home). Man nimmt ein großes Faß, verstopft alle Spalten und befestigt nahe dem Boden desselben einen Querstock, auf welchen man das Fleisch hängen kann. In die Seite des Fasses, nahe dem oberen Ende schneidet man ein Loch zum Hereinsetzen einer eisernen Pfanne, die mit Hickoryholz-Sägemehl und Stückchen von grünem Holz angefüllt wird. Nun dreht man das Faß um, hängt das zum Räuchern bestimmte Fleisch auf den Querstock, setzt die eiserne Pfanne durch die Oeffnung, legt ein Stück glühendes Eisen in dieselbe, bedeckt es mit Sägemehl und es ist Alles bereit. Ein großer Schinken muß 10 Tage darin bleiben und der Rauch stark gehalten werden. Um Schinken am besten zu halten, näht man sie in grobe Tücher und streicht diese mit Kalktünche an.

50. Pökelfleisch mit Holzkohlen zu konservieren (Meat Preserved in Charcoal). Zu einem Stück Fleisch von 12 Pfund wirft man 2 Handvoll Salz in einen Kessel kochenden Wassers, läßt es schmelzen und das Fleisch eben darin aufkriemeln (kochen darf es nicht). Möglichst heiß reibt man es mit gut 6 Unzen gestoßenem Salz und ¼ Unze gestoßenem Salpeter recht stark ein, läßt es kalt werden, bestreut es überall mit gestoßenen Holzkohlen und hängt es an einem kalten Orte, wo Luft dazu kommt, auf. — Das Fleisch hält sich gut und ist von angenehmem Geschmack.

51. Dem Fleisch einen nachgeahmten Rauchgeschmack zu geben (To imitate Flavor of Smoke). Das Fleisch wird wie gewöhnlich eingesalzen, dann abgewischt und ringsum mit brenzlicher

Holzsäure bepinselt, in der Luft angetrocknet, und dies Verfahren dreimal wiederholt. Würste bedürfen nur eines einmaligen Ueberstreichens. Darauf wird das Fleisch an einem luftigen Ort aufgehangen, kann sofort gebraucht werden und hält sich gut, jedoch hat das Fleisch einen etwas unangenehmen Rauchgeschmack; das Räuchern hat einen überwiegenden Vorzug. — Man verwechsele die Holzsäure nicht mit Holzessig.

52. Gänsebrust zu räuchern (To Smoke Goosebreast). Zum Räuchern eignen sich nur fette große Gänse. Nachdem die Brust vom Brustknochen abgelöst ist, werden die Schinken im Gelenk abgeschnitten, mit wenig Salz und etwas Salpeter nicht zu stark eingerieben und nach 3 Tagen geräuchert. Länger als 8 Tage dürfen sie nicht im Rauche hängen und müssen während dieser Zeit mehr Luft als Rauch haben. Sie werden roh mit ihrem Fett in dünne Scheiben geschnitten und zum Butterbrod gegeben.

53. Sogenannte Spickgänse auf pommersche Art zu räuchern (To Pickle and Smoke Goose Meat). Den zum Räuchern gut gemästeten jungen Gänsen schneidet man nach dem Ausnehmen Füße, Hals und Flügel kurz ab, spaltet sie genau in der Mitte der Länge nach, reibt sie mit Salpeter und wenig Salz ein und packt sie fest und schließend in ein recht sauberes Fäßchen, welches darnach zugedeckt wird. Darnach läßt man sie nicht länger als 3 Tage liegen, nimmt dann die Gänsehälften einzeln heraus und bestreut sie, ohne die Nässe und das daran hängende Salz abzuschütteln, stark mit trockner Weizenkleie und wälzt sie darin herum, daß Fett und Fleisch nicht mehr zu sehen sind. Dann hängt man sie in den Rauch, wobei zwischen jedem Stück ein zwei Finger breiter Raum bleibt und die Feuerhitze nicht im Geringsten darauf einwirken kann. Nach Verlauf von 8 Tagen werden die Spickgänse aus dem Rauch genommen, an einem recht luftigen Orte aufgehangen und nach kurzer Zeit mit einem trocknen zusammengefaßten Leinwandlappen von aller Kleie gereinigt. Die so geräucherten Gänse sind von frischer Farbe, gutem Geschmack und erhalten sich lange.

54. Gänse zu räuchern (To Smoke Geese). Die geschlachteten und gereinigten Gänse werden in zwei Hälften geschnitten und, nachdem man Hals und Flügel dicht am Rumpfe abgeschnitten hat, vorsichtig ausgebeint und in- und auswendig tüchtig mit Salz, das mit etwas feingestoßenem Salpeter und gehackter Citronenschale vermischt ist, eingerieben. Man legt die Gänse so auf einander, daß das innere Fleisch zusammenkommt, legt sie in eine Schüssel, bedeckt sie mit einem beschwerten Brett, läßt sie 8 Tage liegen und wendet sie täglich um, wobei sie mit der entstandenen Salzlake übergossen werden. Dann trocknet man sie etwas ab, wickelt sie in Papier und hängt sie 8 Tage in gelinden Rauch.

XX. Getränke.

(Beverages, Mixed Drinks etc.)

A. Leichte Getränke.

(Beverages.)

1. Von verschiedenen Kaffeesorten, vom Waschen, Brennen und Mahlen des Kaffees und von einigen Surrogaten.

Mokka ist der feinste, wohlschmeckendste und theuerste Kaffee; seines Feuers wegen aber nicht der gesundeste. Nächst diesem wird der gelbe und besonders der braune Java — selbstredend echt und ungefärbt — am meisten geschätzt. Diesem gleich steht der Minado. Rio ist ein starker, kräftiger und angenehmer Kaffee; wird derselbe aber etwas zu stark gebraut, so erhält er einen scharfen Geschmack. Domingo ist weniger kräftig und oft sehr unrein, aber milde und gesund. Ein höchst widerlicher Kaffee ist, seines fauligen Beigeschmacks wegen, der Brasil, unbegreiflich, daß er Abnehmer findet.

Vom Brennen des Kaffees hängt der Geschmack eben so sehr ab, als von der Qualität. Ein zu starkes Brennen macht ihn scharf; ein zu schwaches Brennen gibt dem Kaffee einen sehr unangenehmen, faden, etwas säuerlichen Geschmack.

Zwar lassen die größeren Kaufleute den Kaffee auslesen, doch sehe man ihn noch eben durch, damit man sicher sei, daß keine schwarze faulige Bohne der Portion Kaffee, wozu sie gerade kommt, einen Beigeschmack mittheilt.

Das Waschen des Kaffees soll, wie manche behaupten, denselben sehr verstärken. Es scheint dies jedoch mehr in der Idee zu liegen, jedenfalls aber wird der Kaffee dadurch verfeinert und appetitlicher. Man nehme dazu kaltes, nicht heißes Wasser, reibe ihn schnell zwischen den Händen, schütte ihn auf einen Durchschlag, Wasser darüber, trocke ihn in einem groben, reinen Tuche ab, indem man ihn gehörig abreibt, und lasse ihn an der Sonne oder an einem warmen Orte trocken werden, auch kann man ihn sogleich nachher brennen. Das Waschen hat zugleich das Angenehme, gefärbten Kaffee zu entfärben.

Zum Brennen des Kaffees sind Drehtrommeln den Drehtöpfen vorzuziehen, weil darin dem Kaffee besser der richtige Grad des Brennens gegeben werden kann. Das Brennen geschieht am besten bei einem nicht gar zu starken, doch lebhaften Feuer, wobei der Brenner stets in Bewegung gehalten werden muß, damit der Kaffee sich nach und nach bräune und eine ganz gleichmäßige Farbe erhalte. Zum sogenannten Schwitzen darf er nicht kommen, welches im Hervortreten der öligen Teile seinen Grund hat. Sobald der Kaffee eine schöne, mittelbraune Färbung erhalten hat und die Bohnen sich leicht durchbrechen lassen, ist er gut. Bei Uebung und Aufmerksamkeit kann man einige Minuten vorher den Brenner vom Feuer entfernen und dem Kaffee durch Schütteln, bis er nicht mehr heiß ist, den gewünschten Grad geben, wodurch er kräftiger bleibt. Nichtgeübte aber thun besser, vorher ein flaches Geschirr zur Hand zu stellen, um ihn nöthigenfalls ausschütten, ausbreiten und umrühren zu können, da der Kaffee bekanntlich bei einem gewissen Grad sehr leicht dunkel wird.

Zum Aufbewahren des Kaffees nehme man eine blecherne Kaffeetrommel oder eine Flasche mit weiter Halsöffnung und verschließe sie gut. Auch sorge man für eine fein gestellte Kaffeemühle — fein gemahlener Kaffee verstärkt das Getränk ganz bedeutend und bewirkt ein schnelleres Klarwerden. Eine schlechte oder grobmahlende Kaffeemühle kann man von einem Klempner oder Schmied gegen ein Geringes schärfen lassen.

2. Rösten des Kaffees, die türkische Art (Coffee Roasted in Turkish Style). Nicht nur wer die Weltausstellung besuchte und bei den Türken Kaffee trank, dessen feines Aroma unvergleichlich war, wird sich freuen, eine Anleitung zu haben, gleich diesen ihren Kaffee vorzüglich zu brennen, sondern Jeder, der eine Tasse Kaffee zu schätzen weiß. Auf türkische Art brennt man den Kaffee, indem man sich dazu eines neuen hölzernen Kochlöffels und einer neuen, etwas tiefen, glasierten Eisenblechpfanne bedient. Diese beiden Gegenstände dürfen aber nie zu etwas Anderm gebraucht werden. Nachdem man den Kaffee gelesen und trocken abgerieben, nach Wunsch auch gewaschen hat, worauf er jedoch wieder ganz trocken geworden sein muß, stellt man ihn zum Anwärmen in der Pfanne auf eine nicht zu heiße Stelle der Herdplatte. Ist er ziemlich warm, so setzt man ihn auf die heiße Stelle und rührt ihn nun beständig, bis er die richtige dunkle Färbung hat, — ja nicht zu dunkel. Man sagt, daß durch dieses Verfahren die schädlichen Eigenschaften entweichen; jedenfalls wird der Kaffee, auf diese Weise gebrannt, besser wie keine Art des Brennens es erzielt. Somit dürfte das erprobte türkische Verfahren in Stadt- und Landhaushaltungen gewiß vielfache Nachahmung finden. Da das Brennen ohne besondere Feuerung beim Kochen der Mahlzeit besorgt werden kann, so wird manche Familie fortan auf türkische Art gebrannten Kaffee trinken. Der rohe, ungebrannte Kaffee ist beim Einkauf bekanntlich weit billiger, wenngleich wir nicht vergessen dürfen, daß derselbe beim Brennen ungefähr ¼ seines Gewichtes einbüßt. Aber doch ist der Vorteil ein ganz bedeutender, auch schon deswegen, weil wir unsere Einkäufe im Großen, daher sehr viel billiger, besorgen können. Gebrannten Kaffee sollte man

stets nur in kleinen Quantitäten vorrätig haben, weil derselbe sehr bald an Aroma verliert. Mocca und Java, jeder allein für sich gebrannt, gibt, gut verschlossen aufbewahrt, eine ganz vorzügliche Mischung.

Wiener Art. Nachdem der Kaffee wie bei der erstbeschriebenen Art vorbereitet ist, setzt man den Kugelbrenner in die Herdplatte, welche dort überall Ringe hat, ein. Sobald nun der Kaffee dampft, wird die Kugel nicht mehr verdeckt, damit die Bohnen glänzend werden. Während des Röstens dreht man gleichmäßig und langsam und schüttelt öfters, damit die brenzlichen Oele entweichen können. Gegen das Ende des Brennens gibt man zu 2 Pfund Kaffee 1 Unze gestoßenen Zucker. Der Zucker hilft das Aroma des Kaffees bewahren und läßt ihn glänzend erscheinen. Die Bohnen müssen eine halbbraune glänzende Farbe haben und gequollen sein. Dann nimmt man den Brenner vom Feuer, schwingt ihn noch einige Augenblicke, schüttelt den Inhalt rasch auf eine große Schüssel und breitet den Kaffee sogleich mit einem Kochlöffel, der zu nichts anderem genommen wurde, auseinander, damit die Bohnen nicht noch weiter rösten und verbrennen.

3. Kaffee als Getränk (Coffee). Man rechne zu einem starken Kaffee à Person ½ Unze, bei einer größeren Gesellschaft gebraucht man weniger. Die Kanne stelle man vorher mit kochendem Wasser auf eine heiße Platte, damit sie ganz heiß werde, ehe man den Kaffee, der nicht lange vorher gemahlen sein und nicht offen stehen darf, hinein gibt. Dann gieße man die nötige Quantität kochenden Wassers gleich hinzu, einige Tassen heraus und wieder in die Kanne, und stelle solche einige Minuten oder so lange auf eine heiße Platte, bis er Blasen wirft. Hat sich der Kaffee gesenkt und ist klar, so kann man ihn nach Belieben in eine andere heißgemachte Kanne gießen. Hartes Wasser macht den Kaffee wohlschmeckender als weiches. Zugleich sorge man auch für gute Milch — schlechte Milch verdirbt einen guten Kaffee. Wünscht man denselben ausnahmsweise gut zu geben, so ist selbstredend rohe Sahne erwünscht; hat man diese indeß nicht und mag nicht gerne fett gekochte Milch nehmen, da manche die Haut scheuen, so kann man sich auf folgende Weise helfen: Man setze frische Milch auf ein rasches Feuer und rühre sie beständig, bis sie kocht, dann nehme man den Topf ab, zerrühre ein ganz frisches Eidotter mit einigen Tropfen kaltem Wasser, gebe von der kochenden Milch allmählich dazu und rühre noch eine kleine Weile, damit sich keine Haut bilde. Der Kaffee bekommt dadurch einen angenehmen Geschmack. — Das Ansetzen des Kaffees mit wenigem Wasser haben wir für nicht gut befunden, so häufig es auch geschieht.

4. Kaffee (Coffee). Eine Tasse gemahlene Kaffeebohnen mit einem Ei und Teil der Schale wird mit einer halben Tasse kaltem Wasser vermischt, diese Mischung in die Kaffeemaschine oder einen Kaffeetopf gegeben und 1 Quart kochendes Wasser darauf gegossen. Sowie die Mischung kochend in die Höhe fliegt, rührt man sie mit silbernem Löffel oder silberner Gabel und drückt den gemahlenen Kaffee hinunter, kocht dann die Flüssigkeit 1 bis 2 Minuten lang, gießt eine Tasse voll davon heraus und

wieder hinein, stellt die Kanne hinten auf den Ofen oder Rost, wo der Kaffee, ohne zu kochen, warm bleibt, und läßt den Satz sich setzen. Der Kaffee wird heiß, mit gutem Rahm und Würfelzucker, serviert. ¾ Pfund Java, ¼ Pfund Mokka ist die beste Mischung der Bohnen.

5. Wiener Kaffee (Vienna Coffee). Gleiche Teile Java und Mokka. Einen gehäuften Eßlöffel voll gemahlenen Kaffee rechnet man auf jede Person und noch 2 Löffel mehr, um das Getränk zu verstärken. Ein Ei wird mit dem gemahlenen Kaffee vermischt, dann gießt man die Hälfte des nöthigen kochenden Wassers darüber, läßt es schäumen, rührt und kocht den Kaffee 5 Minuten lang. Nun stellt man die Kanne 5 bis 10 Minuten weiter nach hinten, läßt sie da, doch ohne zu kochen, stehen und gibt die andere Hälfte Wasser daran. Auf 1 Pint Rahm schlägt man 1 Eiweiß, gibt diese Mischung mit dem Zucker in die Tasse und gießt den heißen Kaffee darüber.

6. Filtrierter oder passierter Kaffee (Filtered Coffee). Auf jede Person kommt ein großer Eßlöffel fein gemahlener Kaffee, und zu jedem Eßlöffel Kaffee gibt man 1 Tasse kochenden Wassers dazu. Die Bohnen zur Hälfte Java. Man läßt sich einen kleinen eisernen Reif, dem Rande der Kanne anpassend, anfertigen und näht um diesen ein kleines Muslinnetz oder Säckchen. Der Muslin zu diesem Zweck darf nicht zu dünn sein. Nun hängt man das Säckchen in die Kanne, gießt etwas kochendes Wasser hindurch, und wenn die Kanne etwas durchwärmt, kommt der Kaffee in das Säckchen und wird soviel kochendes Wasser als nöthig darüber gegossen, der Deckel geschlossen und, nachdem alles Wasser passirt, der Muslin entfernt und der Kaffee zu Tisch gesandt. Diese Art der Zubereitung vermeidet das öftere Hin- und Hergießen des Kaffees aus einem Kessel in den andern, wodurch das Getränk nur kalt wird und durchaus nicht gewinnt. Das Wasser sollte nach und nach dem Kaffee zugegossen werden, so daß das Weichen von größerer Wirkung wird, und das Säckchen muß sehr sorgfältig genäht sein, damit kein Körnchen Kaffee durch die Nähte schlüpfen und die Flüssigkeit dick und trübe machen kann. Für diesen Zweck patentirte Kaffeekannen können aus jedem Haushaltungsgeschäft bezogen werden.

7. Eis-Kaffee (Iced Coffee). Zum Frühstück schon bereitet man mehr Kaffee, als gebraucht wird, und macht diesen stärker, stellt ihn auf Eis und serviert mit Eisstückchen in jeder Tasse oder jedem Glas.

8. Eis-Kaffee nach arabischer Art (Iced Coffee). Hauptbedingung ist, daß man zu demselben dicke, süße Sahne gibt. Man bereitet eine starke Essenz aus feinstem Mokka, die, mit Zucker vermengt, auf Eis gestellt und mit Sahne gereicht wird. — In Paris reicht man den halb gefrorenen Kaffee in kleinen Krystallgläsern mit einem Gläschen Anisette.

9. Thee (Tea). In früheren Jahren wurde bekanntlich der schwarze Thee nur mit grünem vermischt getrunken; mehr und mehr aber wird in gegenwärtiger Zeit nur von ersterem Gebrauch gemacht, da dieser eine weniger aufregende und Nerven angreifende Eigenschaft als der grüne Thee besitzt. Pekko ist die beste Sorte des schwarzen Thees. Je mehr

weiße Spitzen (Herzblätter) darin enthalten sind, desto besser die Qualität. Da dem Karawanen-Thee das dem Pekko eigentümliche Aroma nicht durch die Seeluft entzogen wird, so ist derselbe von äußerst feinem, angenehmen Geschmack, wird aber auch ungemein bezahlt. Viel billiger, als gewöhnlicher Pekko, ist Souchong-Thee, und eine gute Sorte desselben zu empfehlen. Congo ist am wenigsten geschätzt, indeß gibt es auch davon Sorten, die nicht übel sind. — Um den Thee recht gut zu machen, nehme man womöglich einen Theetopf mit einem runden Boden ohne Fuß, sodaß er eine heiße Platte verträgt und sorge für brausend kochendes Wasser. Den Theetopf spüle man heiß aus und setze ihn mit kochendem Wasser auf eine heiße Platte. Nachdem er recht heiß geworden, gieße man das Wasser heraus, gebe für eine Person etwa 2 große Theelöffel Thee (für mehrere Personen kann verhältnißmäßig weniger genommen werden) hinein, setze den Thee mit wenig kochendem Wasser an, lasse ihn etwas ziehen, fülle den Topf mit kochendem Wasser, stelle ihn einige Minuten heiß und rühre ihn mit einem Theelöffel durch. Grüner Thee wird mit einer Tasse kochendem Wasser übergossen, dieses in derselben Minute entfernt, mit wenig kochendem Wasser angefeuchtet, und nachdem er gezogen hat, nachgefüllt; kochen darf der Thee nicht. Beim Servieren gieße man nur 2, höchstens 3 Tassen ein und fülle jedesmal ebensoviel kochendes Wasser nach. Auch muß zuweilen etwas Thee nachgegeben werden. Auf diese Weise ist der Thee nicht so schnell abgetrunken, man gebraucht weniger und hat ein gutes Getränk. Weiches Wasser macht den Thee angenehmer als hartes, und ungekochte Sahne oder Milch ist hierzu der gekochten vorzuziehen.

10. Eis-Thee (Iced Tea). Der Thee sollte einige Stunden vor dem Gebrauche wie gewöhnlicher Thee zubereitet werden, nur etwas stärker; man gieße ihn dann von den Blättern und stelle ihn in den Eisschrank, und will man ihn servieren, gibt man in jede Tasse eine Kleinigkeit zerbrochener Eisstücke. So erquickend dies Getränk ist, so sei man doch vorsichtig im Genusse desselben, trinke es nie im erhitzten Zustand und auf keinen Fall viel davon.

11. Zubereitung der Chokolade (Preparing Chocolate). Gute Chokolade erkennt man daran, daß sie sich vollständig im Wasser auflöst und keinen Bodensatz irgend welcher Art zurückläßt. Von guter, süßer Chokolade rechnet man gewöhnlich ½ Unze zu einer großen Tasse; hat man Bakers Chokolade, bittere, ungesüßte, so kommt man mit weniger aus.

12. Milch-Chokolade (Chocolate with Milk). Hierzu läßt sich hinsichtlich der Qualität der Chokolade und des Geschmacks kein bestimmtes Verhältniß angeben. Indeß rechnet man gewöhnlich von guter, süßer Chokolade ¼ Pfund zu 1¼ Quart oder ½ Unze zu 1½ Tasse, ½ Unze zu 1 Tasse, zum Verkochen etwas zuzugeben. Von bitterer Chokolade reicht weniger hin. Man setze die Chokolade mit Wasser kaum bedeckt aufs Feuer; nachdem sie ganz weich geworden, rühre man sie zu einem gleichartigen Brei und die frische Milch hinzu, die man mit einem Dritteil Wasser verdünnen kann, wodurch das Getränk einen angenehmeren Ge-

schmack erhält und besser bekommt, als wenn es nur mit Milch zubereitet ist. Dann gebe man den nöthigen Zucker hinzu und lasse es etwa 10 Minuten unter beständigem Rühren kochen.

13. Wasser-Chokolade (Chocolate with Water). Man kann zu 1½ Quart Wasser ¼ Pfund gute, süße Chokolade oder zu jeder Tasse ½ Unze rechnen; zum Verkochen muß zugesetzt werden. Sie wird wie die Milch-Chokolade gemacht, muß aber 10 Minuten bei starkem Feuer kochen und gerührt werden, wodurch sie sich bindet. — Ganz besonders ist zu Wasser-Chokolade das holländische Chokoladenpulver in Flaschen zu empfehlen. Man rechnet davon als Abendgetränk à Person einen gehäuften Eßlöffel. Zum Frühstück auf 2 Personen 1½ Eßlöffel. Dasselbe bedarf nur des Durchkochens.

14. Französische Chokolade (French Chocolate). Man bricht ein Viereck von der Tafel-Chokolade, übergießt es mit etwas kochender Milch, um die Chokolade aufzulösen; währenddessen kocht man 1 Pint frische Milch, rührt obigen Brei hinein und läßt es unter stetem Rühren und nachdem man nach Geschmack Zucker hineingegeben, noch einmal wieder aufwellen. Der steif geschlagene Eiweißschaum von einem Ei wird oben drauf gelegt.

15. Wiener Chokolade (Vienna Chocolate). 4 Unzen geriebene Chokolade läßt man über einem Kessel mit kochendem Wasser in einer Schüssel zergehen, fügt nach und nach 3 Tassen kochendes Wasser und 1 gehäuften Eßlöffel Zucker dazu. Jetzt stellt man die Masse aufs Feuer, läßt sie eben vor dem Aufkochen herunternehmen und gießt sie über 2 Eidotter, die mit 1½ Tasse kalten Wassers tüchtig geschlagen wurden. Unter stetem Rühren bringt man diese Masse noch einmal wieder zum Siedepunkt und serviert die Chokolade recht heiß.

16. Gewöhnliche Chokolade (Plain Chocolate). Zu 1 Pint frischer Milch (die Hälfte derselben kann aus Wasser bestehen) nimmt man einen gehäuften Eßlöffel voll Chokolade, die man, mit etwas Milch ebengerührt, der kochenden Milch hinzufügt. Man läßt die Masse einmal aufwellen und süßt sie nach Belieben.

17. Schaum-Chokolade (Whipped Chocolate). Man schlägt 3 ganze Eier in einem Doppelkessel mit 1 Quart Milch und 3 Unzen geriebener Chokolade, läßt es über dem Feuer unter beständigem Schlagen mit einem Eierbesen zum Kochen kommen und serviert sie ohne Verzug.

18. Kakaoschalen (Cocoa Shells). Ihrer Billigkeit und Nahrhaftigkeit wegen benützt man die dünne Schale der Kakaobohne zu einem angenehmen Getränke. Am besten ist es, sie über Nacht in Wasser einzuweichen und so lange mit demselben Wasser zu kochen, bis die Flüssigkeit zur Hälfte eingekocht ist. Man kann sie dann nach Belieben mit gekochter Milch und etwas Zucker genießen.

19. Kakao (Cocoa). Man kauft ihn meistens präpariert, d. h. entölt und fein gemahlen, in Blechbüchsen. Ein gehäufter Theelöffel voll wird mit kaltem Wasser zu Brei gerührt, zu einer Tasse kochendem

Wasser gegeben, mit Zucker gesüßt und nach Belieben mit etwas heißer Milch vermischt. Besser ist es, den Trank 5 bis 10 Minuten kochen zu lassen.

20. Milch und Selters (Milk and Selters). Man fülle das Glas bis zur Hälfte mit Syphon Selters oder Vichy Wasser und dann fülle man es mit guter frischer Milch auf.

21. Süße und saure Milch, Buttermilch (Sweet and Sour Milk, Buttermilk). Diese geben angenehme Getränke, vorausgesetzt, daß sie gut und frisch sind, nicht zu eisig kalt und in zu großer Menge und zu hastig genossen werden.

22. Hafergrützewasser (Oatmeal Water). 4 Eßlöffel voll grob gerollter Hafergrütze thut man in einen kleinen Steinkrug und füllt ihn mit klarem, kühlen Wasser, schüttelt den Inhalt gut durch, läßt ihn zum Niederschlagen einige Minuten stehen und trinkt darauf nach Belieben davon. Dies Getränk löscht den Durst wie kein anderes und wirkt wohltätig auf den Magen.

23. Kumiß (Koumis). Kumiß wird bereitet durch die Auflösung von 4 Unzen weißem Zucker in einer Gallone abgerahmter Milch, welche in 1 Quart haltige Flaschen eingefüllt wird; 2 Unzen Bäckers Hefe oder 1 Cake gepreßter Hefe kommt in jede Flasche. Diese werden fest verkorkt an warmem Ort behalten, bis die Gärung in Arbeit, und dann in einen kalten Keller gestellt. In drei Tagen schon ist die Gärung soweit vorgeschritten, daß das Getränk genoßen werden kann.

24. Billiges Getränk (A Cheap Drink). Ein sehr gutes, billiges Getränk, das an Stelle der Limonade gesetzt werden kann und ebenso gesund ist, wird aus einer Tasse Apfelwein-Essig, einer halben Tasse guten Molasses und einem Quart Eiswasser hergestellt. Dazu ein Eßlöffel feiner Ingwer und man hat ein außerordentlich billiges Getränk.

25. Ein Sommertrank (A Summer Drink). Der Saft einer Citrone, ein Becher kaltes Wasser, Zucker je nach Belieben, ein halber Theelöffel kohlensaure Soda. Der Citronensaft wird ausgepreßt, durch ein Tuch getrieben, dann zu dem Wasser gegossen und der Zucker dazugegeben. Wenn gut gemischt, wird das Soda hineingerührt und der Trank, während er im Aufbrausen, getrunken.

26. Limonade (Lemonade). 1½ Eßlöffel Zucker, 6 bis 8 kleine Güsse Citronensaft, ¾ des Glases mit zerkleinertem Eis gefüllt, dann füllt man das Glas mit Wasser, schüttelt dies gut durch, garniert mit kleinen Früchten.

27. Selters-Limonade (Selters Lemonade). In einem großen Glase mischt man 1½ Eßlöffel Zucker, 6 oder 8 kleine Güsse von Citronensaft, 3 oder 4 Eisstückchen, gibt das Glas voll mit Selterswasser und rührt es mit einem Löffel gut durch.

28. **Eier-Limonade** (Egg Lemonade). In einem großen Becher wird ein frisches Ei mit einem Löffel Zucker und einigen Theelöffeln Citronensaft nebst ¼ des Glases voll zerschlagenem Eis und genug Wasser zum Auffüllen tüchtig durchgeschüttelt, dann in einem großen Glase serviert.

29. **Orangen-Limonade** (Orange Lemonade). In einem großen Glase mischt man 1 Eßlöffel Zucker, 1 Löffel Citronensaft; den Saft von 1 oder 2 Orangen, feines Eis und füllt es dann mit Wasser auf, schüttelt Alles tüchtig durch, garniere mit Früchten und serviere mit einem Strohhalm.

30. **Limonade** (Lemonade). 2 Teile Wasser, 1 Teil weißer Wein, einige Citronenscheiben werden mit Zucker nach Geschmack versüßt.

31. **Limonade** (Lemonade). Man rollt 2 Citronen auf dem Tische unter starkem Händedruck, bis sie weich geworden, schneidet sie in der Mitte durch und drückt sie durch ein kleines Läppchen über 4 gehäufte Eßlöffel weißen Zucker und gießt 1 Quart kaltes oder kochendes Wasser, je nachdem man kalte oder heiße Limonade wünscht, hinzu. Diese angegebene Quantität kann man nach Belieben vermindern oder vermehren.

32. **Reise-Limonade** (Travellers Lemonade). Um sich während einer Reise oder auf einem Picknick die Limonade schnell zu bereiten, koche man vorher folgende Mischung, von der 1—2 Theelöffel voll für ein Glas Wasser genügen. Saft von 6 Citronen (das Citronenfleisch, das man entkernte, wird mit 1 Tasse Wasser gekocht, doch ohne die gelbe Schale, und die vom Citronenfleisch erhaltene, gesiebte Flüssigkeit kocht man mit Zucker, 1 Tasse Zucker auf 1 Tasse Flüssigkeit gerechnet, 10 Minuten lang, gießt es in ein Fläschchen und verkorkt es bis zu beliebigem Gebrauche.

33. **Honig-Limonade** (Honey Lemonade). Der Honig wird mit der gleichen Gewichtsmenge kochenden Wassers zusammengequirlt, also aufgelöst, dann die Mischung auf Eis möglichst schnell abgekühlt, in eine Flasche gethan, gut verkorkt und wieder auf Eis gelegt. In dieser Weise behandelt und aufbewahrt, hält sich die Mischung einige Tage. Da aber die Zubereitung eine sehr einfache ist, kann man auch immer nur so viel auf einmal zurecht machen, als man in 1 bis 2 Tagen braucht. Wollte man den Honig unaufgelöst in das kalte Selterswasser thun, so würde er sich nicht lösen. Auch ist nicht jeder Honig dazu geeignet, in Selterswasser genossen zu werden, denn nimmt man Rübsen-, Raps- oder gar Buchweizenhonig, so schmeckt das Getränk unangenehm. Es ist nur der Honig von Akazie, Weißklee und Esparsette dazu brauchbar, der Esparsettenhonig ist aber der geeignetste, weil er das feinste Aroma und den zartesten Geschmack hat.

34. **Citronen-Essig** (Lemon Vinegar). Alle Citronenschalen, die man nicht sofort verwenden will, gebe man in eine Flasche, die fast ganz mit Essig angefüllt ist, doch muß alles Weiße unter der gelben Rinde abgeschabt werden, damit der Essig nicht bitter wird. Einige Löffelvoll von diesem Essig zu eiskaltem Wasser gegeben, liefern ein angenehmes Getränk.

35. Nektar (Nectar). Den Saft von 3 Orangen und 3 Citronen drücke man in einen Porzellantopf (Pitcher), füge 2 Glas Wasser und Zucker nach Geschmack hinzu, sowie ziemlich viel zerstücktes Eis, 1 Theelöffelvoll Rosenwasser und schließlich 1 großes Glas Sherry oder Madeira-Wein. Nachdem man alles gut umgerührt und vermischt hat, ist es fertig zum Gebrauche.

36. Beeren-Getränk (Fruit Water). 1 Quart Beeren (Johannis-, Him-, Brom- und Heidelbeeren) zerstampft man, fügt 1 Quart Wasser hinzu, eine in Scheiben geschnittene Citrone und, wenn möglich, 1 Theelöffel voll Orangen-Essenz. Diese Teile läßt man etwa 3 Stunden stehen, gibt alles mit einander durchs Sieb und preßt die Beeren rein aus. In dieser Flüssigkeit löst man, je nach der Säure der Beeren, ½ bis 1 Pfund weißen Zucker auf, seiht sie noch einmal wieder durch und stellt sie bis zum Gebrauch auf Eis.

37. Himbeer-Essig (Raspberry Vinegar). Auf 1 Quart reifer, zerdrückter Himbeeren gibt man 1 Quart guten Obstwein-(Cider-)Essig, mischt 1 Pfund weißen Zucker dazu und läßt die Mischung 4 Stunden lang in der Sonne stehen. Nun wird durchgetrieben, der Saft mit einem Pint guten Brandy vermischt, in Flaschen gefüllt, luftdicht verschlossen, diese in den Keller gelegt (nicht gestellt) und mit Sägemehl bedeckt. Beim Gebrauch gibt man 2 Eßlöffel voll auf einen Becher Eiswasser.

38. Ananas-Getränk (Pineapple Drink). Ganz reife Früchte werden in sehr kleine Stücke geschnitten, mit all' dem Saft in einen großen Krug gegeben und sehr viel weißer Zucker darüber gestreut. Nachdem noch kochendes Wasser, 1 Pint auf jede Frucht, dazu gegeben, verdeckt man den Krug, läßt den Saft langsam erkalten und drückt von Zeit zu Zeit die Ananas mit einem Löffel hinunter. Dann stellt man den Krug in Eis und treibt zuletzt den Saft durch ein Tuch in ein anderes Gefäß, füllt ihn dann in Becher oder Gläser und gibt in jedes derselben noch etwas Zucker und Eis. Man wird dieses Getränk ganz ausgezeichnet finden.

39. Ananas-Essig (Pineapple Vinegar). In Scheiben geschnittene Ananas werden mit irgend einem Obstwein-Essig bedeckt, 3 bis 4 Tage stehen gelassen, dann zerdrückt und so lange durch ein Tuch gepreßt, als der Saft klar läuft; auf jede 3 Quart Saft gibt man 5 Pfund Zucker. Die Mischung wird etwa 10 Minuten lang gekocht, stets sorgfältig abgeschäumt, bis kein Schaum mehr zur Oberfläche steigt, dann vom Feuer genommen und, wenn erkaltet, in Flaschen gefüllt. Auch Brombeeren, Himbeeren und jede andere reich aromatische Frucht ist für diese Zubereitung geeignet. Ein Eßlöffel voll in einem Glas Eiswasser ist ein Labetrank bei heißem Wetter.

40. Aepfeltrank (Apple Drink). Man nehme 8 Stück gewaschene, mit der Schale in 4 Teile geschnittene Aepfel, die gelbe Schale einer halben, den Saft einer ganzen Citrone, ein Stück Zimmet und ½ Tasse gewaschene Rosinen, eben so viele Korinthen. Dies wird mit 2¼ Quart Wasser so lange gekocht, bis die Aepfel weich sind, durch ein Haarsieb gegossen, mit Zucker versüßt und kalt getrunken. — Auch für Kranke ist dies ein ange-

nehmes und gesundes Getränk, dann aber können die Gewürze wegbleiben. Statt der Rosinen und Korinthen kann man eine kleine Kruste Schwarzbrod mit den Aepfeln kochen und die Citronenschale zurücklassen.

41. Himmlischer Trank (Ambrosia). (Für heiße Sommertage.) Man stellt 2 Quart Milch in Eis, fügt einen Theelöffel gestoßene Vanille, 4 Likörgläschen Kirschengeist, einen halben Teller zerrührte frische Erdbeeren und eine halbe in Würfel geschnittene Ananas (Büchsenfrucht), sowie den nötigen Zucker hinein, läßt das Getränk 3 Stunden ziehen, gießt es dann durch ein Sieb, füllt es in flache Gläser, thut in jedes Glas ein Eisstückchen, einige eingezuckerte Erdbeeren und Ananaswürfel und reicht das Getränk sofort.

42. Hopfen-Bier (Hop Beer). 5 Quart Wasser, 6 Unzen Hopfen werden 3 Stunden lang gekocht, der Saft durchgetrieben, dann noch 5 Quart Wasser, 4 Unzen feine Ingwerwurzeln dazugegeben, nochmals 20 Minuten gekocht, wieder durchgetrieben und dann mit 4 Pfund Zucker vermischt. Noch so lange die Flüssigkeit lauwarm, gibt man 1 Pint Hefe hinein, läßt sie gähren und schon nach 24 Stunden kann man das Bier in Flaschen füllen.

43. Ingwer-Bier (Ginger Beer). In 2 Gallonen kochendes Wasser gibt man 2 Unzen Ingwer, 2 Pfd. braunen Zucker, 1 Unze Kremortartari; wenn diese Mischung noch lauwarm ist, gibt man sie durch ein Sieb und fügt ½ Pint gute, frische Hefe hinzu und läßt es damit über Nacht stehen. Am nächsten Tage kann man das Bier auf Flaschen ziehen.

44. Ingwer-Bier oder Pop Beer. 1½ Unze vom besten Jamaica Ingwer, 1½ Unze Kremortartari, 1 Pfund braunen Zucker, 2 in Scheiben geschnittene Citronen, 4 Quart kochendes Wasser vermischt man, wenn abgekühlt, mit ½ Pint Hefe. Nach einer Gärung von 24 Stunden siebt man es durch und gibt es in die Flaschen.

45. Root Beer. Man nimmt eine Quantität Sarsaparillawurzel und Sarsaparillarinde und etwas Hopfen und kocht dies mit reichlichem Wasser so lange, bis die Kraft alle herausgekommen ist; zu 3 Gallonen dieser Flüssigkeit (nachdem sie durch ein Sieb gegossen wurde) fügt man 1 Quart Molasses und, wenn die Mischung abgekühlt ist, 1 Tasse Hefe. Man stellt sie dann 8—10 Stunden an einen warmen Platz, gießt sie noch einmal wieder durch ein Sieb und füllt das Bier in Flaschen.

46. Sprossen-Bier (Spruce Beer). Auf 1 Gallone Wasser kommt 1 Unze Hopfen und 1 Löffel Ingwer. Wenn diese Mischung gut gekocht, treibt man sie durch ein Sieb oder Tuch, gibt 1 Pint Molasses, oder 1 Pfund braunen Zucker bei und ½ Unze oder weniger Sprosseneſſenz dazu; wenn dies erkaltet und noch 1 Theetasse voll Hefe beigefügt ist, kommt die Masse in ein reines festes Fäßchen, gährt darin 2—3 Tage und wird dann in Flaschen gefüllt. Die Stängelchen der Fichtensprossen können auch anstatt der Essenz mitgekocht werden.

47. Schaum-Bier (Foam Beer). 1—2 Eidotter rührt man mit 1 gehäuften Eßlöffel Zucker in einem Bierglase zu leichtem Schaum und fügt unter tüchtigem Schlagem kaltes Bier hinzu, bis das Glas gefüllt ist.

48. Eier-Bier (Egg Beer). Man rechne auf jede Person ½ Pint Bier, 1 frisches Ei, 1 Unze Zucker, auch nach Belieben etwas Citronenschale oder Zimmet. Das Ei wird zerklopft, mit Bier und Zucker auf ein rasches Feuer gesetzt und mit einem Schaumbesen fortwährend bis zum Kochen stark geschlagen (kochen darf es nicht, weil es sonst gerinnt), das Getränk vom Feuer genommen, noch ein wenig geschlagen und in Gläser gefüllt. — Ebenso mit Wein als „Eierwein".

49. Bayerisches Eier-Bier (Bavarian Egg Beer). 2 große Tassen Bier, 1 gleiche Tasse Milch, 2 frische Eidotter und 2 Eßlöffelvoll gesiebter Zucker. Bier und Milch werden, jedes für sich allein, zum Kochen gebracht, Zucker und Eidotter währenddessen zu Schaum verrührt, dann wird das kochende Bier und danach die kochende Milch unter stetem Schlagen dazu gegeben und das Schlagen noch einige Minuten fortgesetzt. Man kann dies Eierbier kalt oder warm genießen.

50. Sorbet (Sherbet). (Vorbemerkung.) Manchmal wird jetzt bei großen Diners nach der ersten Abteilung der Speisenfolge, in der Regel vor dem Hauptbraten, ebenso wie römischer Punsch und Eispunsch, ein aus der Türkei zu uns gekommenes erfrischendes Getränk, Sorbet oder Scherbet genannt, gereicht. Aus feinen Früchten und deren Saft, hauptsächlich mit Wasser bereitet, durch Citronensaft und Zucker gewürzt, darf dies Getränk weder zu süß noch zu sauer sein, um erquickend und durststillend zu wirken, und muß es das eigenthümliche Aroma jeder Frucht, aus welcher er bereitet ist, haben. Letztere wird oft mit gereicht. Einige Vorschriften zu Sorbet folgen hier.

51. Sorbet von Ananas (Pine Apple Sherbet). Am einfachsten ist dieser mit in Zucker eingekochten Ananasscheiben zu bereiten, welche mit einem silbernen Obstmesser in kleine Stückchen geschnitten, mit ihrem Saft in eine Krystallbowle gelegt, mit ½ Quart kaltem Wasser, dem Saft von 1—2 Citronen übergossen und fest zugedeckt werden. Einige Stunden vor dem Gebrauch fügt man noch 2 Quart Wasser hinzu, rührt die Flüssigkeit um und läßt die Zunge entscheiden, ob noch Zucker oder Säure zugesetzt werden muß, stellt dann die Bowle in Eis und reicht den Sorbet später nebst den Früchten in Kelchgläsern mit Theelöffeln. Auf 2—3 Quart Wasser rechnet man 1 Pfund Ananas.

52. Rosen-Sorbet (Rose Sherbet). Zu diesem nimmt man 1 Glas Rosensaft oder Gelée und 1 Glas Wasser, den Saft von 2 Citronen und 6 Orangen, 1 Tasse Puderzucker, gibt es in eine Gefrierbüchse und läßt diese Mischung frieren, wie es bei anderen Frucht-Sorbets üblich. Man nimmt ¾ Eis und ¼ Salz zum Einpacken.

B. Obstwein.
(Fruit Wine.)

53. Guter Johannisbeerwein (Currant Wine). Zu gut 10 Gallonen Wein 50 Pfund dicke, vollkommen reife Trauben und 25 Pfund Zucker. Zu rotem Wein werden rote, zu weißem Wein weiße Beeren genommen; auch kann man beide Sorten mit einander vermischen. Die Trauben werden mit den Stielen ausgepreßt und liefern gewöhnlich 13¼ Quart reinen Saft; sollten sie jedoch nicht soviel enthalten, so müssen noch Trauben hinzugefügt werden. Das Faß zum Johannisbeerwein muß überaus sauber sein, wo nicht, so erhält der Wein einen Beigeschmack, und Kosten und Mühe sind verloren. Es gibt Familien, wo dieser Wein alljährlich gemacht wird und wo man das Faß nach dem Abziehen des Weins vom Böttcher auseinandernehmen, die Stücke reinigen, in kaltem Wasser gehörig ausziehen, mit kochendem Wasser ausbähen und an der Luft trocknen läßt, wo dann die einzelnen Teile bis zum nächsten Gebrauche an einem trocknen Ort aufrecht stehend bewahrt und nachdem wieder zusammengefügt werden. Das Ausbähen ist nochmals notwendig, und man ist dann sicher, ein sauberes und dichtes Faß zu der neuen Produktion haben und sehr reinschmeckenden Wein zu erhalten. Der Zucker wird am Tage vorher, wenn der Wein angesetzt werden soll, in kleine Stückchen zerklopft, in einem sehr reinen Geschirr mit Wasser aufgelöst und solches durch einen weiten Trichter ins Faß gegossen. Ist dieses geschehen, so füllt man das Faß mit dem bemerkten Saft, welcher nach 24 Stunden klar vom Bodensatz abgegossen sein muß, übrigens mit Wasser an, wobei man Anfangs noch einigemale schüttelt, so daß das Zuckerwasser sich mit dem Saft vereinigt. Man legt es sodann offen am besten in eine kühl liegende Kammer auf ein Gestell, damit die Gährung ablaufen kann, und deckt ein Mullläppchen darüber, daß keine Fliegen und Mücken hineinfallen. In 8 bis 14 Tagen fängt die Gährung erst recht an. In dieser Zeit muß man den Zucker, der sich teilweise gesenkt hat, einigemale mit einem abgeschabten Stock umrühren und darf nicht versäumen, *jeden Morgen* den Schaum mit einem eigens dazu bestimmten Tüchelchen sorgfältig vom Spundloch wegzunehmen, das Faß wieder mit *Wasser* nachzufüllen und mit dem dazu bestimmten Stock umzurühren. Oft fängt der Wein auch früher zu gähren an, es ist deshalb nötig, sogleich in den ersten Tagen nachzusehen. Wenn keine Bewegung mehr im Fasse und die Gährung ganz vorüber ist, welches oft über 5 Wochen dauert, verschließt man dasselbe, indem man den mit einem reinen Lappen umwickelten Spund so fest in das Spundloch einschlägt, daß die äußere Luft nicht mehr eindringen kann, und legt das Faß auf das bemerkte Gestell in den Keller. Auch ist dabei zu bemerken, daß vorher, ehe der Saft ins Faß gegossen wird, 7 Zoll über der Oeffnung, worin der Krahn gesteckt wird, ein zweites Loch gebohrt werden muß, aus welchem zuerst der Wein abgezogen wird; nachher, wenn es nicht mehr fließt, bedient man sich der untersten Krahnenöffnung, damit derselbe recht klar bleibe. Jedoch müssen beide Oeffnungen vom Faßbinder zugemacht

werden, weil sonst durch die Stärke des Weins die Korke herausfliegen würden. So läßt man den Wein bis Ende März ruhig liegen. Indeß ist es, um einer Explosion vorzubeugen, rathsam, während dieser Zeit das durch ein zugespitztes Hölzchen verschlossene Zwickloch alle 4—6 Wochen einige Minuten lang zu lüften; eine Erschütterung des Fasses muß aber möglichst dabei vermieden werden. Man füllt ihn alsdann in reine, trockne Flaschen und bewahrt diese, dicht verkorkt und versiegelt, aufrechtstehend im Keller am dunkelsten Orte auf. Man hüte sich, die Flaschen hinzulegen, weil der Kork sonst durch die Stärke des Weins davon fliegt. — Solcher Wein ist von vorzüglicher Qualität und wird durch das Alter immer besser und dem Champagner ähnlicher. Geschieht das Auseinandernehmen des Fasses nicht, wie es Anfangs bemerkt worden, so muß solches sogleich nach dem Abziehen aufs sorgfältigste gereinigt, gebäht, an der Luft getrocknet und an einem luftigen Ort hingestellt werden.

54. Stachelbeerwein (Gooseberry Wine). Man nehme dazu rote Beeren, welche des Waschens bedürfen, und verfahre übrigens ganz nach vorhergehender Vorschrift.

55. Traubenwein (Grape Wine). Nachdem die Trauben zermalmt und durch ein Tuch getrieben worden, gibt man die Haut derselben in einen Topf mit kaum Wasser genug, sie zu bedecken, und gießt den so erhaltenen Saft zu dem ersten. Auf 1 Gallone Saft kommen 3 Pfund Zucker. Die Flüssigkeit bleibt in offenem Gefäß, höchstens mit einem Tuche bedeckt, stehen zum Gären, etwa 5—7 Tage, und wird jeden Tag das Emporsteigende abgeschäumt. Nun kommt der Saft 24 Stunden in ein offenes Fäßchen, dieses wird dann zugespundet und das Spundloch mit Lehm luftdicht verschlossen. Der Wein bleibt in diesem Gefäß bis März, wird dann abgelassen und in Flaschen aufbewahrt.

56. Wein von Florida-Orangen (Orange Wine). Die Orangen werden feucht abgerieben, die äußere, gelbe Schale sehr dünn abgeschält, der Saft ausgepreßt und durch ein Haarsieb getrieben; nachdem der Saft gemessen, gibt man auf jede Gallone 3 Pfund kernigen Zucker, 1 Eiweiß sammt Eierschale und ¼ Gallone kaltes Wasser. Zucker, Eiweiß und die feingestoßene Schale, sowie das Wasser stellt man aufs Feuer und rührt die Mischung alle 2 Minuten, bis das Eiweiß anfängt, hart zu werden, kocht dann den Sirup, bis er unter dem Eierschaum, der sich an der Oberfläche ansammeln wird, hell und klar scheint, gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb oder Tuch, gießt sie über die Orangenschalen und läßt Alles über Nacht stehen. Am nächsten Tage gießt man den Orangensaft dazu und läßt wieder über eine Nacht stehen. Am dritten Tage endlich kommt die Mischung in ein festes Fäßchen mit einem Cake gepreßter Hefe auf etwa 10 Gallonen Wein; der Spundzapfen wird eher eingeschlagen als der Wein aufgehört hat zu gären; das zischende Geräusch dauert so lange fort als die Gärung in Arbeit. Nachdem nun die Gärung vorbei, der Spundzapfen eingetrieben, bleibt der Wein 9 Monate liegen, ehe er in Flaschen gefüllt werden darf und 3 Monate nach dem Abziehen ist er zu gebrauchen. 1 Glas Brandy auf jede Gallone Wein, nach der Gärung hineingegeben,

wird gewöhnlich als große Verbesserung betrachtet. — Zu bestimmten Zeiten im Jahre sind die Florida-Orangen, in Kisten gekauft, äußerst billig, und kann also dieser Wein mit nur geringen Ausgaben hergestellt werden.

57. Aepfelwein (Cider). Die Bereitung von Cider ist hierzulande allgemein bekannt; man mahlt und preßt saure oder süße Aepfel auf einer Cidermühle aus und füllt den erhaltenen Saft in kleine oder große Fässer. Will man ihn längere Zeit süß erhalten, kocht man ihn bedeutend ein; andernfalls tritt die Gärung, je nach der Witterung, früher oder später ein.

58. Rhabarberwein (Rhubarb Wine). Auf 8 Quart weiches Wasser nimm 5 Pfund in dünne Scheiben geschnittene Rabarberstengel in den Monaten Mai und Juni. Halte das Gefäß bedeckt; rühre täglich einigemal um, und lasse es 10 Tage stehen. Presse dann das Ganze durch ein Sieb oder Seihtuch, thue zu jedem Quart ausgepreßter Flüssigkeit ½ Pfund Zucker, den Saft von einer Citrone und von der Hälfte der Schale, endlich 30 Gran Hausenblase (Bladder of the Sturgeon). Die Hausenblase muß man zuvor fein zerschneiden, in Wasser kochend auflösen und dann erkaltet beifügen. Das Ganze füllt man in ein Faß und läßt gären. Nach vollendeter Gärung verspundet man das Faß und läßt es bis März des nächsten Jahres ruhig liegen, um den Wein auf Flaschen zu füllen, die fest verkorkt werden müssen.

59. Rhabarberwein (Rhubarb Wine). Folgendes Verfahren liefert ein aromatisch kräftiges, champagnerähnliches Getränk. Die Blattstiele und starken Rippen werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, in ein sorgfältig gereinigtes Holzgefäß gethan und Wasser darüber gegossen. Zu 2 Pfund 1 Quart Wasser. Die Masse bleibt 9 Tage mit einem Tuche bedeckt stehen und wird täglich einigemal mit einem Holzstab umgerührt. Hat man 25 Quart Wasser und 50 Pfund Rhabarber, so fügt man den Saft von 18 Citronen hinzu. Die Schale kann man vorher auf dem für den Wein bestimmten Zuckerhut oder an Stückzucker abreiben. 1½ Pfund Zucker zu 2 Quart Wasserzusatz gibt einen süßen, starken Wein, etwas weniger einen leichten säuerlichen. Der Wein, den man entweder durch die Beerenpresse oder ein grobes Tuch preßt, wird mit dem Zucker vermischt, wenn er aufgelöst ist, in ein Faß gefüllt, nach erfolgter Gärung von der Hefe gezogen und später mit Hausenblase, die in Wein aufgelöst wurde, geklärt. Wie bei Obstweinen ist es zweckmäßig, den Wein nach Verlauf von 6 weiteren Wochen nochmals abzuziehen und dann fest zu verspunden, bis man ihn nach einigen Monaten auf Flaschen füllt. Will man den Wein noch mehr veredeln, so kann man nach dem Abziehen von dem Bodensatze eine halbe Flasche Cognac hinzufügen.

60. Berberitzen-Wein (Barberry Wine). Aus den Früchten dieses Strauches läßt sich ein sehr guter Wein bereiten. Man verfährt wie bei Rhabarberwein, läßt aber den Citronensaft weg. Auch zum Einmachen und zur Essigbereitung sind diese Früchte wohl geeignet.

61. Wein und Essig aus Tomaten (Wine and Vinegar from Tomatoes). Die Bereitung des Essigs ist die gleiche wie die anderswo wiederholt geschilderten Bereitungsarten von Essig und Obst, und die Vorbereitungen dieselben wie bei der Weinbereitung. Die Früchte werden zerschnitten und zerstampft oder mit dem Reibeisen gerieben und Topf und Faß, in die man sie füllt, 2—3 Tage an einem warmen Ort stehen gelassen und dann der Saft durch ein Tuch oder eine Presse rein ablaufen gelassen. Der so gewonnene Most wird in Steinkrüge oder Glasflaschen gefüllt, die nur mit einem reinen Läppchen zugebunden werden und in welche man ein Stück Schwarzbrodkrume in Essig getränkt gibt. Dieses veranlaßt die Umbildung des Weingeistes oder besser „Mostgeistes" in Essig. Man läßt das Ganze ruhig eine Woche in der Nähe des Küchenofens stehen und filtriert dann den Essig und zieht ihn auf Flaschen. Durch Zusatz von Zucker kann man ihm jede beliebige Stärke geben.

62. Tomatenwein (Tomato Wine). Zu einem Bushel reifer Tomaten nimmt man 10 Pfund Zucker, zerschneidet die Tomaten in kleine Stücke, die man mit dem Zucker bestreut und über Nacht ziehen läßt. Den andern Tag gießt man den Saft ab und füllt ihn in Fässer oder Krüge, die nicht verkorkt, sondern nur mit einem leichten Tuche bedeckt werden dürfen, bis der Wein vergohren ist. Will man ihn moussirend haben, so wartet man bis er ganz klar geworden ist, und füllt ihn in Flaschen, gibt zu jeder Flasche eine Messerspitze voll doppeltkohlensaures Natron (Bicarbon of Soda) und ebenso viel Citronensäure, verkorkt die Flasche rasch und befestigt den fest eingetriebenen Kork mit Draht. Man benutzt am besten Champagnerflaschen und verfahre vorsichtig beim Oeffnen derselben, da der Wein stark schäumt. In dieser Weise ist er schon nach dem Einfüllen in Flaschen nach 6 Stunden trinkbar.

63. Eine andere Art (An other Kind). 1 Bushel Tomaten werden zerschnitten und zerstampft und in ein Faß gethan und mit 15 Pfund Zucker und 3 Pfund Korinthen oder Weintrauben, welche 3 bis 4 Tage in warmem Wasser gestanden und zu gähren begonnen haben, zugegossen und das Ganze mit Wasser auf 10 Gallonen aufgefüllt. Man rührt nun tüchtig durch, legt auf das Spundloch ein Säckchen mit Sand, damit keine Luft von außen eindringen kann, und zieht, nachdem er sich klärte, den fertigen Wein ab, den man weiter wie Traubenwein behandelt.

C. Bowlen.

(Punch.)

64. Bereitung von Punsch (Preparing Punch). Womöglich mache man die Bowle mehrere Stunden vor dem Gebrauch ganz fertig und stelle sie dicht verschlossen recht kühl, am besten auf Eis. Rotwein verbessert die Bowle an sich nicht, gibt ihr aber eine für Bowlen beliebte Farbe; roter Rheinwein und selbst Fruchtwein sind dabei dem französischen Rotwein entschieden vorzuziehen. Auch Selterwasser verbessert sie nicht und ist der

Salze wegen, die es enthält, überhaupt nicht zu empfehlen; will man die Bowlen leichter machen, so nehme man kohlensaures Wasser (in den Apotheken käuflich). Ganz abzuraten ist bei feinen Bowlen, die bekömmlich sein sollen, von einem Zusatz von Rum, Arrak, Cognac und dergl. Soll Champagner oder mousſierender Rheinwein dazu gegeben werden, was von Kennern einer guten Bowle nicht gefordert wird, so muß dies unmittelbar vor dem Gebrauch geschehen.

65. Wie eine Punschbowle zu eisen und abzukühlen ist (Relating to Punch Bowls). Zur Eisung oder Abkühlung einer Punschbowle bedient man sich eines größeren und umfangreicheren Gefäßes als die Bowle selbst, in der Regel einer Blechschüssel. In die Blechschüssel stelle man nun die Bowle und fülle den Zwischenraum zwischen derselben und der Schüssel mit fein zerschlagenem Eis und zwar so, das selbst über dem Rand der Bowle das Eis noch einen Kranz bildet. Um das Eis compact zu machen, gebe man hin und wieder eine leichte Schicht Rocksalz bei. Sodann garniere man den Eiskranz in zierlicher Weise mit kleinen Blättern und Saisonfrüchten, wie Erdbeeren ꝛc., und versehe auch das Aeußere der Blechschüssel mit einer Servietten-Draperie, so daß die Bowle einen hübschen Eindruck macht. Man muß sodann darauf achten, für das geschmolzene Eis Ersatz nachzufüllen und immer etwas Salz dazwischen zu streuen. Vorteilhaft ist es ferner, wenn die Blechschüssel unterhalb mit einem kleinen Hahn versehen ist, um das Wasser ablassen zu können.

66. Schaumwein-Bowle (Foam Wine Punch). 1 Pfund zerkleinerter Zucker wird mit 2 Flaschen Moselwein, 1 Flasche Burgunder und 2 Flaschen Champagner oder mousſierendem Rheinwein übergossen und die Bowle zum Gebrauch wohl verschlossen auf Eis gestellt.

67. Champagner-Punsch (Champagne Punch). (Für 20 Personen.) Man legt ein Stück Eis in einen 3 oder 4 Gallonen Steintopf, schüttet 1 Gallone leichten Moselwein, 3 Quartflaschen Appollinaris oder anderes mousſierendes Wasser darüber, ferner 3 Pint Champagner, 1 Weinglas Cognac, und gibt dann eine in Würfel geschnittene Ananas hinein, die eine halbe Stunde vorher zubereitet und mit Zucker bestreut wurde. Zuletzt wird ½ Pfund Zucker zu der Mischung gegeben.

68. Champagner-Bowle (Champagne Punch). Man nehme den Saft von 6 Orangen und den Saft von 6 Citronen, nebst dem Saft einer am Abend vorher mit Zucker angesetzten Ananas. Vermische dieses mit 1 Quart Wasser und 1 Pfund Zucker, thue es in die Gefrierbüchse (Freezer) und wenn es anfängt dicklich zu werden, rühre man den steif geschlagenen Schnee von 6 Eiweiß darunter, sowie 1 Glas Rum. Wenn dieses wieder gehörig gefroren ist, thue man es in die Punsch-Terrine und gebe soviel Champagner nebst 1 Flasche Selterswasser hinzu, wie man Bowle zu haben wünscht. Sollte die Mischung nicht süß genug sein, so rühre man nach Geschmack Zucker hinzu. (Sehr gut.)

69. Punsch Imperial (Imperial Punch). Eine in feine Scheiben geschnittene Ananas, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Rheinwein, nicht völlig 1 Flasche Arrak, ½ Krug Selterswasser, 1½ Quart kochendes Wasser, ½—¾ Pfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben, nach Belieben auch die feine Schale einer kleinen Pomeranze, 4 Apfelsinen, Saft von 4 frischen Citronen, 1 wenig feiner ganzer Zimmet und ein Stück Vanille von der Länge eines halben Fingers. Man läßt in kochendem Wasser Zimmet und Vanille gut ausziehen, nimmt das Gewürz heraus, gießt das Wasser in die Bowle, gibt Zucker, Citronensaft, die abgezogenen, in Achtel geschnittenen Apfelsinen und die Ananas hinein. Nachdem dies kalt geworden ist, wird Rheinwein, Champagner, Arrak und Selterswasser hinzugegeben.

70. Feiner Punsch à la Uhlenhorst (Fine Punch). Auf eine Flasche guten Rum nehme man den Saft von 4 saftreichen Citronen ohne Kerne und Zucker bis zu 2 Pfund. Der Zucker und Citronensaft wird in eine Terrine gethan, etwas von der äußeren gelben, fein abgeschälten Citronenschale dazu geworfen und dann das Wasser kochend darauf gegossen. Bei gutem starkem Rum kann man 4 Flaschen und wohl noch etwas mehr nehmen. Der Punsch wird in der Terrine, nachdem man noch eine Flasche Champagner dazu gegossen, zugedeckt, bis zum Gebrauch aufbewahrt und soll gleichfalls besser sein, nachdem er einige Zeit oder während des Tages gestanden hat. Wenn er dann, namentlich im Winter, etwas warm getrunken werden soll, so kann man ihn in der Terrine im Ofen vorher erwärmen oder auch in einem sauberen irdenen Topf erhitzen, wobei der Punsch zugedeckt bleiben muß. Wenn von dem Getränke etwas übrig bleibt, so kann man es in eine Flasche füllen und diese liegend aufbewahren, welches im Winter bis 8 Tage geschehen kann, wodurch der Geschmack sich oft noch verbessert. — Auch ohne Champagner gibt die erwähnte Mischung einen guten Punsch.

71. Weinpunsch (Wine Punch). 6 Flaschen Rheinwein und ½—¾ Flasche Arrak (noch besser echter alter Jamaika-Rum) werden mit Zucker, ¼ Pfund per Flasche, bis zum Kochen erhitzt und dann in einer Bowle aufgetragen.

72. Weinpunsch (Wine Punch). 1 Flasche Bordeaux, 3 Unzen Zucker, 2 Flaschen Wasser, ½ Flasche feiner Arrak, Saft einer Citrone. Wein und Zucker läßt man siedend heiß werden, aber nicht kochen, gibt das kochende Wasser hinzu und zuletzt Arrak und den Saft einer Citrone.

73. Erdbeerbowle (Strawberry Punch). Walderdbeeren geben die feinste Bowle. Man nimmt 2 Quart Früchte, überstreut sie lagenweise mit reichlich Puderzucker, gießt ½ Quart feinen Cognac (in Ermangelung desselben kann man auch Madeirawein nehmen) darüber und läßt die Früchte stehen, bis sie in einem Zuckersaft schwimmen und der größte Teil des Zuckers sich gelöst hat. Dann setzt man 6 Flaschen Moselwein und ½ bis 1 Quart klaren Saft von roten Johannisbeeren zu, rührt um und filtriert, nachdem man das Ganze einige Stunden lang hat stehen lassen.

74. Apfelbowle (Apple Punch). Dazu nimmt man 6 bis 8 Stück feine Aepfel, die zerschnitten und mit Zucker durchschichtet werden. Die übrige Zubereitung ist ganz so, wie bei der Ananasbowle. Hat man den Saft von Johannisbeeren nicht zur Hand, so genügt auch eine Flasche französischen Rotweins. Der vor dem Filtrieren hinzugefügte Saft von 1—2 Citronen macht die Bowle für Herren besonders angenehm.

75. Kirschbowle (Cherry Punch). 2 Pfund Sauerkirschen werden entsteint und zerquetscht. Dazu nimmt man 4 Flaschen Weißwein und 1 Pfund Zucker und läßt alles in einer zugedeckten Schüssel 12 Stunden stehen; dann filtriert man. Soll die Bowle für Herren sein, so fügt man noch eine halbe Flasche Cognak hinzu.

76. Pfirsichbowle (Peach Punch). Die Bereitung ist ganz so, wie es bei der Apfelbowle angegeben wurde. Es können einige Früchte mehr genommen werden. Die Haut von denselben soll vor dem Zerschneiden dünn abgezogen werden.

77. Pfirsich-Bowle (Peach Punch). Nachdem die Haut der Pfirsiche möglichst dünn abgezogen ist, werden sie in feine Scheiben geschnitten, lagenweise mit gestoßenem Zucker reichlich bestreut, womöglich mehrere Stunden, noch besser einen ganzen Tag zum Ausziehen in einem verschlossenen oder mit Papier zugebundenen Gefäße aufbewahrt und dann wie bei der Erdbeerenbowle damit verfahren. Siehe auch Pfirsiche in Blechbüchsen einzumachen.

78. Ananasbowle (Pineapple Punch). Eine in dünne Scheiben geschnittene Ananas, je nach der Größe der Frucht 8—12 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Rotwein und nach Geschmack per Flasche 2½—3 Unzen Zucker. Die Scheiben der Ananas bestreue man lagenweise stark mit Zucker, gieße ein Glas Madeira, in dessen Ermangelung Wasser darüber und stelle sie 24 Stunden zugedeckt hin. Darnach lege man sie in eine Bowle und füge Wein und den etwa zurückgehaltenen Zucker hinzu. Nach Gefallen kann auch ein halber Krug Selterswasser durchgemischt werden.

79. Ananasbowle (Pineapple Punch). Eine Ananas wird in Scheiben geschnitten. Die Scheiben legt man in eine Schüssel, streut lagenweise Puderzucker dazwischen und gießt darauf (je nach der Größe der Frucht) ¼ bis ½ Quart feinsten Cognak und die gleiche Menge Wasser. Die Früchte bleiben bis zum nächsten Tage zugedeckt stehen. Dann gießt man 4—6 Flaschen Rhein- oder Moselwein (bei ganz großen Früchten auch mehr) und zur Erzeugung einer roten Farbe 1 Pint Heidelbeersaft darauf, rührt gut um und filtriert nach einigen Stunden die Flüssigkeit. Ist die Bowle noch nicht süß genug, so fügt man noch Zucker nach Geschmack hinzu. Eingemachte Ananas können ebenfalls benutzt werden. Auch der dann in der Dose befindliche Saft wird zur Bowle verwandt.

80. Maitrank aus konserviertem Waldmeister (May Wine). Man nehme frisch gepflückten Waldmeister, wasche denselben und trockne ihn sorgfältig. Dann nehme man auf 2—3 Pfund geschlagenen Zucker

⅗ bis 1 Pfund Waldmeister. Zum Einmachen wählt man ein entsprechend großes Einmacheglas, legt abwechselnd Zucker und Waldmeister hinein und bindet das Glas mit Pergamentpapier fest zu. Beim Gebrauch nehme man nur den Zucker, löse denselben in Wasser auf und gebe leichten Moselwein dazu.

81. Maiwein (Maitrank) (May Wine). Möglichst junger und frischer Waldmeister (in den Monaten April und Mai) vor der Blüte wird sorgfältig ausgesucht, wobei die unteren Blätter und die unteren Teile der Stengel entfernt werden. Wenn man ihn nicht selbst gepflückt hat, wird er unmittelbar vor dem Gebrauch rasch in Wasser abgespült, dann, falls Kräuter in reichlicher Menge vorhanden sind, in ein Porzellan-Sieb gelegt und Zucker darüber gestreut. Soviel Flaschen Mosel- oder Rheinwein, als man Maitrank zu haben wünscht, werden nun durch das Porzellan-Sieb in eine Bowle gegossen, da von dem lieblich aromatischen Dufte des Waldmeisters der Wein hierdurch hinreichend Würze erhält. Das Getränk muß nach Geschmack mit Zucker nachgesüßt werden. Hat man nur wenig Waldmeister zur Verfügung, dann werden einige Bündel desselben mit den Spitzen der Kräuter an einem Faden in den Wein gehängt, doch muß dies mit Vorsicht geschehen, da sonst der Maiwein zu stark danach schmecken würde. Man kann, wenn es geliebt wird, der Länge nach in kleine Stücke zerteilte Apfelsinen ohne Kerne in die Bowle geben. Einige Tage hält sich der Maiwein in Flaschen gefüllt, wobei jedoch sorgfältig darauf zu achten ist, daß auch nicht das kleinste Stück Waldmeister mit in die Flasche kommt. Auch kann man Waldmeister mit einer Flasche Wein übergießen und in ihr 10—15 Minuten ausziehen lassen. Diesen Maikrautextrakt füllt man in Fläschchen und gibt von ihm nach Geschmack an die obige mit Zucker angesetzte Bowle. — In derselben Weise wie von Waldmeister bereitet man im Juli, August und September eine Bowle von Reseda, zu der man 15 frisch abgeschnittene Blütenähren auf eine Flasche Wein mit ¼ Pfund Zucker rechnet und etwas länger in dem Wein ziehen läßt als den Waldmeister. — Wie Reseda wird auch die Marschall-Niel-Rose zur schönsten Bowle verwandt. Man läßt dazu 3 zerblätterte Rosen in einem Glas Wein ausziehen und setzt dies dann der fertigen Weinbowle zu.

82. Maiwein-Punsch (May Wine Punch). Man nehme einen mittelgroßen Büschel frischen Waldmeister, zerschneide denselben in mehrere Stücke, lege ihn in ein großes Glas, fülle dasselbe mit Cognac und lasse dies 2—3 Stunden anziehen. Dann bedecke man den Boden der Bowle mit Stücken Würfelzucker, gieße über denselben 4 bis 6 Flaschen gewöhnliches Sodawasser, schneide 6 Orangen in Schnitte, ½ Ananas in Scheiben, eine genügende Anzahl Erdbeeren, gebe dieses ebenfalls in die Bowle, gieße dann 8 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Champagner, sowie das Glas mit Cognac und Waldmeister über das Ganze, mische dieses gut auf mit einem großen Löffel, eise die Bowle auf hübsche Art und Weise und man wird 2½—3 Gallonen ausgezeichneten Maitrank haben. Serviere in Weingläsern und sehe, daß jeder Gast auch etwas

Früchte in sein Glas bekommt. Wenn man dies Getränk zu einer Jahreszeit machen will, wo frischer Waldmeister nicht zu haben ist, nehme man anstatt desselben Waldmeister-Essenz.

83. Eispunsch (Ice Punch). 1 Pfund Zucker auf dem 1 Citrone abgerieben, wird mit wenig Wasser aufs Feuer gesetzt, der Saft von 2 Citronen hinzugefügt, und, wenn es kocht, gut abgeschäumt. Nach dem Erkalten gibt man den Saft von 6 Apfelsinen dazu. Man gießt die Mischung in eine Gefrierbüchse. Nachdem sie ziemlich steif gefroren ist, fügt man nach und nach eine Flasche Schaumwein, ein Weinglas voll Arrak und ein halbes Glas Jamaica Rum hinzu.

84. Amerikanischer Punsch (American Punch). 6 Eigelb rührt man mit ½ Pfund Zucker schäumig, fügt alsdann ⅔ Quart feinen Arrak hinzu und zieht den feinen Eierschnee durch die Mischung. Wenn alles gleichmäßig verrührt ist, mischt man 1½ Quart Schlagsahne unter den Punsch und reicht ihn sofort in Henkelgläsern.

85. Punsch aufzubewahren (To Keep Punch). 3 Flaschen Weißwein, 3 Citronen, 1 Pfund Zucker, 1 Flasche Arrak, 1 Quart Wasser und Thee zusammen gekocht. Gut vermischt und dann in Flaschen gefüllt.

86. Punsch-Extrakt (vorzüglich) (Punch Extract). 1½ Pfund feiner Zucker, Saft von 4 recht frischen saftigen Citronen, 1 Flasche feiner Arrak. Den Zucker lasse man mit 1½ Tasse Wasser klar kochen, gebe den Citronensaft hinzu, und wenn es abgekühlt ist, den Arrak. Beim Gebrauch gießt man zu 1 Teil dieses Extraktes 2 Teile kochendes Wasser.

87. Feiner Bischof (Bishop). Zu einer Flasche Rotwein die möglichst fein abgeschälte Schale einer kleinen grünen Pomeranze und gut 3 Unzen Zucker. Die Schale muß nach 10 Minuten entfernt werden.

88. Bischofwein (Bishop). No. 1: 12 Nelken, 4 Stangen Zimmet, 1 Tasse Wasser, 4 Eßlöffel Zucker; dieses zusammen kochen. No. 2: Man legt die Schale einer Apfelsine in den Ofen bis sie trocken ist, 1 Flasche kalten Rotwein, die Apfelsinenschale in ein Glas gelegt und der Rotwein darüber gegossen. Dann gießt man No. 1 durch einen Beutel in No. 2, läßt es kalt werden und füllt es in Flaschen.

89. Bischof (Bishop). 1 Eßlöffel voll Zucker, 2 Tropfen (dashes) Lime oder Citronensaft, ½ Weinglas voll Wasser, löse dieses gut auf, gebe feingeschlagenes Eis hinzu, fülle das Glas mit Burgunder Wein und einigen Tropfen Jamaica Rum, mische dieses gut auf mit einem Löffel, garniere mit Weintrauben, Orange, Citrone, Ananas, Erdbeeren und serviere es mit Strohhalm.

D. Liköre.

(Cordials.)

90. Im Allgemeinen. Zur Bereitung derselben nimmt man eine große Flasche mit einer weiten Halsöffnung, füllt das Bestimmte nebst dem Branntwein, wozu man nach Belieben Franz-, Kirsch- oder auch echten

Kornbranntwein wählt, hinein, korkt die Flasche gut zu und stellt sie 3—4 Wochen an die Sonne oder an einen warmen Ort, während man sie oft schüttelt. Dann tunkt man den in kleine Stücke geschnittenen Zucker in Wasser, kocht und schäumt ihn, läßt ihn etwas abkühlen, rührt den Branntwein dazu und läßt ihn durch Fließpapier laufen. Alsdann füllt man den bereiteten Likör in reine, trockne Flaschen und verkorkt sie gut. Auf die Kräuter kann man wieder etwas Branntwein füllen. Zu Franz- und Kirschbranntwein kommt zu stark ¾ Quart ¼ Quart gekochtes Wasser, welches man zu dem Zucker gießt. Diese Mischung wird in den folgenden Rezepten als 1 Quart Branntwein angenommen.

Es ist bekannt, daß frisch bereitete Liköre, auch wenn zu ihrer Herstellung die feinsten Materialien benutzt werden, noch nicht ihren vollen Wohlgeschmack besitzen; man schmeckt bei ihnen noch die einzelnen Bestandteile heraus, und es bedarf eines monate-, ja oft jahrelangen Lagerns, um dem Likör die nötige Reife zu geben.

Man läßt die festverschlossenen Flaschen auf einen nach Süden oder Südwesten gelegenen, von der Sonne beschienenen Dachboden, wo die Temperatur im Sommer bis zu 40 Grad Celsius steigt, vor Licht sorgfältig geschützt, während des Sommers lagern. Will man aber schnell zum Ziel kommen, so erhitzt man den Likör in Flaschen einige Stunden auf 60—70 Grad Celsius entweder in einem besonderen Apparat, wie er zum Pasteurisieren des Weines dient, oder in einem gewöhnlichen Wasserkessel. Auch könnte das Erhitzen des Likörs direkt in verschlossenen, von heißem Wasser umgebenen Gefäßen aus verzinntem Kupfer vorgenommen werden. In allen Fällen läßt man den Likör in dem Wasserbade ganz langsam erkalten. Erhitzt man ihn in Flaschen, so müssen gut ausgekochte Korke verwendet werden, da der Likör sonst einen unangenehmen Korkgeschmack annimmt. Zu beachten ist ferner, daß die Gefäße nie ganz mit Likör gefüllt sein dürfen, um ein Zerspringen beim Erhitzen zu verhüten. Endlich darf der heiße Likör nie mit der Luft in Berührung kommen.

91. Französischer Erdbeer-Likör (French Strawberry Cordial). Man fülle eine Likörflasche halb mit kleinen reifen Walderdbeeren, halb mit gestoßenem Kandis und fülle sie übrigens bis an den Kork mit feinem Arrak oder anderem Franzbranntwein, stelle sie täglich an die Sonne, gieße den Inhalt nach Verlauf von einigen Monaten durch ein Flanelltuch, und der Likör ist fertig.

92. Erdbeer-Likör nach einfacher Art (Plain Strawberry Cordial). Man füllt eine große Flasche fast ganz mit Erdbeeren (Walderdbeeren sind am besten), gießt dann feinen französischen Cognak darauf und läßt die Flasche an warmem Orte einige Zeit stehen. Die Flüssigkeit wird dann abgegossen, filtriert und mit geläutertem Zuckersirup versüßt. Um letzteren herzustellen kocht man 2 Pfund Hutzucker mit 1 Pint Wasser auf, schäumt ab und verwendet den Sirup kalt. Man darf jedoch kein hartes (kalkhaltiges) Wasser nehmen, da der Likör dadurch trübe würde. Regenwasser ist am passendsten.

93. Erdbeer-Kordial (Strawberry Cordial). 1 Pint Saft von frischen Erdbeeren versüßt man mit ¾ Pfund Zucker und fügt 1 Pint rektifizierten Spiritus hinzu. Das Ganze wird tüchtig gemischt und mit etwas Kochenille gefärbt. Besser und einfacher geschieht das Färben durch irgend einen dunklen Fruchtsaft, z. B. Kirsch-, Johannisbeer-, Fliederbeer- oder Preißelbeersaft.

94. Himbeer-Schrub (Raspberry Shrub). 1 Quart Himbeersaft, ½ Pfund Hutzucker, 1 Pint Jamaica Rum, oder halb Rum, halb Brandy. Gut gemischt und zum Gebrauch in Flaschen gefüllt.

95. Gewöhnlicher Himbeer-Likör (Raspberry Cordial). Man übergießt die in eine große Flasche gesteckten roten Früchte mit Kornbranntwein und zwar nimmt man davon so viel, daß die Früchte reichlich damit bedeckt sind. Hierauf verkorkt man die Flasche leicht und stellt sie einige Wochen an einen warmen Ort. Dann wird die Flüssigkeit abgegossen, filtriert, mit Zucker nach Belieben versüßt und zum Gebrauch aufbewahrt.

96. Einfacher Brombeer-Likör (Plain Blackberry Cordial). Man übergießt reife Brombeeren in einer großen Flasche mit gutem Kornbranntwein und läßt die Früchte verkorkt an warmem Orte einige Wochen ausziehen. Dann gießt man die Flüssigkeit auf ein Sieb, über das man ein reines, leinenes Tuch deckte, läßt sie ohne Drücken abtropfen und versüßt hierauf mit geläutertem Zucker. Noch schneller geht die Bereitung, wenn man die Früchte zerdrückt, mit dem Branntwein vermischt, den dünnen Brei einen bis zwei Tage stehen läßt und dann abpreßt. Alles übrige ist, wie oben angegeben wurde, auszuführen. In dieser Weise aber wird der Likör nicht so klar und etwas herbe von Geschmack.

97. Himbeer-Likör (Raspberry Cordial). 1½ Quart Franzbranntwein, etwas Zimmet, ¾ Pfund Zucker, ¼ Quart Himbeeren.

98. Likör von schwarzen Johannisbeeren (Black Currant Cordials). Man richte sich nach vorhergehender Angabe; jedoch ist ½ Pfund Zucker hinreichend.

99. Johannisbeer-Likör (Currant Cordial). Zu einem Quart Johannisbeeren (½ schwarz und ½ rot oder weiß), die man vorher in einer Schüssel zerdrückt, nimmt man das gleiche Maß guten Branntwein oder Kirschengeist. Diesem Ansatz fügt man ⅓ Unze ganzen Zimmet bei, ferner ⅙ Unze ganze Nelken, eine geriebene Muskatnuß, so viel Koriander, als man zwischen vier Finger fassen kann. Das Gewürz wird nur grob gestoßen und das Ganze in ein gut verschließbares Glas gethan, das man 5—6 Wochen in die Sonne stellt und von Zeit zu Zeit umschüttelt. Nach dieser Zeit wird die Flüssigkeit durch ein Tuch gepreßt, zu einem Quart ½ Pfund geläuterten Zucker beigefügt, hierauf der so gewonnene Likör abgefüllt und gut verkorkt.

100. Einfacher Stachelbeer-Likör (Gooseberry Cordial). Man pflückt ziemlich reife Stachelbeeren verschiedener Sorten durcheinander, kneift die Stiele und Pistillblätter (sog. Blüten) ab, zerstampft sie in einem

passenden Gefäß und läßt den Brei zugedeckt einen Tag stehen. Hierauf preßt man den Saft ab, setzt die gleiche Menge feinen Cognac (in Ermangelung reinen Kornschnaps) zu und versüßt mit Puderzucker nach Geschmack. Der Likör wird in eine große Flasche gethan, die gut verkorkt und etwas warm gestellt wird. Sie darf nicht gerüttelt oder geschüttelt werden, weil der Likör bald anfangen wird, sich zu klären. Dauert dies zu lange, so schreitet man zum Filtrieren.

101. Weintrauben-Likör aus unreifen Früchten (Grape Cordial). Man pflücke die Weinbeeren, so gut oder so schlecht sie eben gerathen sind, von den Stielen ab und presse auf irgend eine Weise den Saft aus. Von diesem Saft nehme man reichlich 6 Quart, schneide 2 Citronen in Scheiben hinein, thue 4 Pfund Zucker hinzu und lasse das Ganze nun unter fleißigem Abschäumen tüchtig kochen. Ist der Saft ziemlich klar gekocht, gießt man ihn durch Flanell oder ein Tuch in eine Schüssel und mische noch 4 Quart Arrak hinzu. (Wem der Arrak zu theuer, der mache sich vorher ein Gemisch aus 1 Quart feinstem Spiritus, 1 Quart abgekochtem und wieder erkaltetem Wasser und 2 Quart Arrak.) Dann läßt man das Gemisch erkalten, filtriert es durch dickes wollenes Zeug oder Filtrierpapier oder etwas Verbandwatte, die man in das Trichterrohr sanft von oben hineinstopft, in saubere Flaschen. Die Flaschen verkorkt man gut und hebt sie stehend im Keller auf, da sich mit der Zeit doch noch ein kleiner Bodensatz abscheidet.

102. Weintrauben-Likör (Grape Cordial). 12 Pfund Trauben, reichlich 1 Quart Wasser, 5 Quart Weingeist, 4 Pfund Zucker. Zu diesem Fruchtlikör müssen unbedingt die sogenannten wälschen Muskatellertrauben verwendet werden. Die von den Kämmen losgelösten Beeren werden mit den Händen zerdrückt und bleiben mit dem Wasser und 2 Quart Weingeist 8 Tage stehen; sodann wird gepreßt, der Rest des Weingeistes hinzugegossen, der Zucker in der Flüssigkeit kalt gelöst und hierauf filtriert.

103. Kirsch-Likör (Cherry Cordial). 1½ Quart Branntwein, ½ Pfund Zucker, 2 Pfund schwarze Kirschen, halb süße halb saure, welche gestoßen werden, 1 Obertasse voll schwarze Johannisbeeren, 1 Messerspitze Zimmet. Dies alles in eine Flasche gefüllt und 24 Stunden hingestellt.

104. Einfacher Kirsch-Likör (Plain Cherry Cordial). Man zerquetscht eine Quantität Kirschen ohne die Steine (saure sind am besten; doch können auch andere benutzt werden) und preßt den Saft ab. Dann setzt man demselben die gleiche Menge Franzbranntwein oder Cognac zu und versüßt mit Zucker. Auf je 1 Quart Likör pflegt man 3 bis 4 Unzen Zucker zu nehmen. Wer den Likör ziemlich süß liebt, kann das Quantum jedoch auch beliebig vergrößern. Nachdem noch durch Papier, Filz oder Flanell filtriert wurde, kommt der fertige Likör auf Flaschen. Da derselbe beim Stehen mit der Zeit etwas Bodensatz bekommt, muß man ihn nach einigen Wochen sorgfältig klar in andere Flaschen abgießen. Auf die zurückbleibenden Kirschreste kann man noch einmal Kornschnaps gießen und dadurch noch ein zweites Produkt gewinnen, das nach dem Klären und

Süßen noch sehr angenehm schmeckt. Auch kann man gleich das erstemal gewöhnlichen Branntwein anstatt des Cognacs oder Franzbranntweins nehmen; der Likör wird dann aber nicht so fein.

105. Kirsch-Branntwein (Cherry Brandy). In manchen Gegenden Norddeutschlands wird folgender Kirschschnaps sehr viel bereitet: Man füllt zur Kirschenzeit eine Anzahl von Flaschen bis zum Hals mit sauren, nicht entsteinten Kirschen (ohne Stiele), gießt dann die Flaschen voll mit gewöhnlichem Branntwein, verkorkt und läßt den Schnaps einige Wochen ruhig stehen, worauf er abgegossen und nach Belieben versüßt wird. Auf die Kirschen kann dann noch 2—3 mal wieder Schnaps gegossen werden. Wenn später der Aufguß sich gar nicht mehr rot färbt, so ist das ein Zeichen, daß die Kirschen entkräftet sind; man schüttet sie in ein Sieb, läßt den Schnaps abtropfen und wirft die wertlosen Kirschen dann weg. In anderen Gegenden gießt man fuselfreien Spiritus auf und verdünnt später nach Belieben mit Wasser.

106. Kirsch-Likör (Cherry Cordial). Hierzu benutzt man recht reife süße und saure Kirschen, jede zu gleichen Teilen, sowie halb so viele schöne reife Johannisbeeren. Die Kirschen entsteint man, zerstört die Steine, nimmt die Kerne heraus und hackt diese gröblich. Die Früchte werden zerquetscht mit den Kernen und Puderzucker — auf 3 Pint Saft rechnet man 2 Pfund Zucker — in eine Schale gelegt, die Mischung wird mit etwas Weingeist übergossen und fest zugedeckt zur Seite gestellt. Bis sich der Zucker gänzlich aufgelöst hat, läßt man die Mischung stehen, doch rührt man täglich einige Mal durch, gießt dann — hat man 3 Quart Saft erhalten — 4 Quart Weingeist darauf, deckt die Schale zu, filtriert nach 6 Tagen den Likör und zieht ihn auf Flaschen.

107. Reineclauden-Likör (Green Gages Liquor). Man wählt dazu recht süße Reineclauden. Am zweckmäßigsten die im September reifende „Große Süße". Die Früchte müssen recht reif sein; sie werden entsteint und dann zerquetscht. Hierauf preßt man den Saft ab, setzt eine gleiche Menge Cognac hinzu und versüßt nach Belieben mit Zucker. Der Likör wird hellgrün gefärbt. Das Klären wird in der wiederholt besprochenen Weise ausgeführt.

108. Gewöhnlicher Pflaumen-Likör (Plum Liquor). Dazu nimmt man 12 Pfund recht süße, reife Pflaumen, 4 Quart Weingeist, 1½ Quart Wasser, 3—4 Pfund Zucker, ⅛ Unze Bittermandeltinktur. Die Pflaumen werden ausgesteint und die Steine aufgehoben. Das Fruchtfleisch wird zerquetscht und ausgepreßt, der Rückstand mit 1½ Quart Wasser angerührt und mit den für sich allein zerstampften Steinen zwei Tage lang hingestellt und sodann abgepreßt. Die auf diese Weise erhaltene Flüssigkeit vereinigt man mit dem Fruchtsafte, löst in diesem den Zucker auf, wobei jedoch die Anwendung von Wärme zu vermeiden ist, setzt nach erfolgter Lösung den Weingeist, sowie die Bittermandeltinktur hinzu und läßt den fertigen Fruchtlikör entweder freiwillig abklären oder filtriert ihn, wobei aber dafür zu sorgen ist, daß der Trichter wohl bedeckt ist.

109. Pfirsich-Likör (Peach Cordial). 12 Pfund Pfirsiche, 4 Quart Weingeist, 1½ Quart Wasser 3 Pfund Zucker, ½ Unze Bittermandel-Tinktur, Man schält die vollkommen reifen Pfirsiche derart, daß das Fruchtfleisch abgelöst und die Steine bei Seite gelegt werden. Das Fruchtfleisch wird zerquetscht und ausgepreßt, der Rückstand wird mit 1½ Quart Wasser angerührt und mit den für sich allein zerstampften Kernen zwei Tage lang hingestellt und sodann abgepreßt. Die auf diese Weise erhaltene Flüssigkeit vereinigt man mit dem Fruchtsafte, löst in diesem den Zucker auf, wobei jedoch die Anwendung von Wärme zu vermeiden ist, setzt nach erfolgter Lösung den Weingeist, sowie die Bittermandel-Tinktur hinzu und läßt den fertigen Fruchtlikör, nachdem man ihn blaßrot gefärbt hat, entweder freiwillig abklären oder filtriert ihn, wobei man dafür zu sorgen hat, daß der Trichter wohl bedeckt ist.

110. Aprikosen-Likör (Apricot Cordial). 20 Stück reife Aprikosen werden in Scheiben geschnitten und in eine Terrine gethan. Die Scheiben übergießt man mit 2 Quart absolutem (wasserfreiem) Alkohol und 3 Quart leichtem Weißwein und legt in die Flüssigkeit ¾ Unze Zimmet (aber nicht gestoßen). Das Gefäß wird fest zugedeckt und bleibt 8 Tage stehen. Dann gießt man die Flüssigkeit ab und filtriert sie. Zum Versüßen sind 2 bis 3 Pfund Zucker notwendig.

111. Citronen-Likör (Lemon Cordial). Es werden 10 große frische Citronen fein abgeschält. Die Schale kommt in eine Flasche und wird mit Cognac oder fuselfreiem Branntwein übergossen. Nach einigen Tagen preßt man den Saft der obigen Früchte recht rein aus, thut ihn in eine große Flasche, gießt die Flüssigkeit von den Citronenschalen ab, und bringt sie zu dem Saft, setzt 1 Quart Wasser und gerade soviel Cognac hinzu, daß man 5 Quart Likör erhält, worauf er mit Zucker versüßt (per Quart ca. 8 Unzen Zucker) und filtriert wird.

112. Citronen-Likör (Lemon Cordial). 1 Quart Branntwein oder Spiritus mit der Schale von 4 Citronen angesetzt, 10 Tage stehen lassen, 1¼ Pfund Zucker mit 1 Quart Wasser zum Breitlauf gekocht, nun den Spiritus dazu und über Kohlenfeuer anziehen lassen, dann filtrieren. Ebenso kann Pomeranzen- oder Orangen-Likör gemacht werden.

113. Ananas-Likör (Pineapple Cordial). 2 Stück Ananasfrüchte, 4—6 Quart Weingeist, 3—4 Quart Wasser, 4—6 Pfund Zucker, 2 Unzen Vanilletinktur, ⅙ Unze Birnäther. Die Ananasfrüchte werden ungeschält in einem Steinmörser zerkleinert und müssen 3 Tage lang mit dem Weingeiste ziehen. Auf die ausgelaugten Früchte gießt man neuerdings Weingeist, den man bei der nächsten Extraktion von Ananasfrüchten benützt.

114. Apfel-Likör (Apple Cordial). Man nimmt hierzu recht feine Früchte, Bell Flower, Greenings oder andere Sorten. Die Aepfel werden auf dem Reibeisen zerrieben. Hierauf preßt man den Saft vermittelst einer Presse, eines Haarsiebes oder leinenen Tuches ab, kocht ihn mit dem erforderlichen Zuckerzusatz auf, schäumt ihn dabei ab und setzt, wenn erkaltet, Cognac oder Kornbranntwein zu. Auf 1 Quart Saft ist zu nehmen:

¾ Quart Cognac, resp. Kornbranntwein und ½—1 Pfund Zucker. Dieser Likör, der bei guten Zuthaten (z. B. bei Anwendung guter Cognacs) sehr fein wird, klärt sich aber schwer und filtriert durch Fließpapier nur sehr langsam. Man thut deshalb gut, ihn durch Filz zu filtrieren.

115. Apfel-Nektar (Apple Nectar). Man gießt 1 Pint feinsten Apfelwein, 1 Flasche Sodawasser und 1 Glas Sherry über einige Zweige Verbenen oder besser über eine Hand voll jungen Waldmeisters, der noch nicht blüht. Zucker wird nach Belieben hinzugefügt und — wenn möglich etwas Ananasextrakt. Nach einer halben Stunde wird der Nektar in Flaschen gefüllt.

116. Birnen-Likör (Pear Cordial). Reife, recht saftige Birnen werden fein zerkleinert und abgepreßt. Der Saft bleibt einen Tag stehen, wird dann vom Bodensatz abgegossen, aufgekocht, mit Zucker versüßt, abgeschäumt und dann, erkaltet, mit dem Alkohol versehen. Als letzteren wählt man, wie beim Apfel-Likör, ganz reinschmeckende Ware und zwar am zweckmäßigsten Cognac. Die Zusätze von Zucker und Alkohol sind gerade so, wie es beim Apfel-Likör angegeben ist. Die Farbe des Likörs muß goldgelb sein.

117. Quitten-Likör (Quince Cordial). Die Quitten werden fein zerkleinert. Dann preßt man den Saft ab und kocht denselben einmal auf, schäumt ihn ab, klärt ihn durch Filtrieren, nachdem er vorher abgekühlt war. Zu 8 Pfund des klaren Saftes setzt man 4 Quart feinsten fuselfreien Alkohol von 60—80 Grad Stärke und 4 Pfund Zuckersirup.

118. Gewöhnlicher Nuß-Likör (Plain Nut Cordial). Man zerquetscht 30 Stück Wallnüsse, die Ende Juni bis Mitte Juli gepflückt sein müssen, gibt 30 Stück Gewürznelken, ½ Unze guten Zimmet hinzu, thut alles in eine Flasche und gießt 1 Quart Cognac darauf. Die Flasche bleibt an warmem Orte einige Wochen stehen und wird häufig geschüttelt. Nach dieser Zeit gießt man die Flüssigkeit möglichst klar ab, filtriert sie und versüßt mit klar gekochtem Zuckersirup (2 Pfund Zucker und ½ Quart Wasser).

119. Nuß-Likör (Walnut Cordial). Wallnüsse werden, wenn sie vollständig ausgewachsen, aber innen noch weich sind, mit der grünen Schale zerschnitten, in einen Glasballon oder ein reines Faß gethan und mit so viel bestem Kornbranntwein übergossen, daß die Nüsse davon bedeckt sind. Hierauf verspundet man das Gefäß und läßt es drei Monate lagern. Alsdann läßt man den Extrakt, ohne ihn zu trüben, vorsichtig ab, gibt ihm nochmals in fest verkorktem Gefäß 14 Tage Ruhe, so daß sich die noch vorhandenen festen Bestandteile zu Boden setzen, und wiederhole dieses Abziehen noch 2—3 mal. Hierauf filtriert man die Flüssigkeit und setzt ihr nach Geschmack geläuterten Zucker zu. — Dieser Likör erhält seinen wirklichen, hochfeinen Geschmack — es gilt das auch, wenn auch nicht in demselben Maße, von allen andern Likören — erst nach längerem Lagern dann, wenn man die dazu verwendeten einzelnen Materialien nicht mehr herausschmeckt. Hat er diesen Grad der Vollkommenheit erreicht, was gewöhnlich nicht vor dem nächsten Mai der Fall ist, so wird er auf Flaschen gezogen und gut verkorkt bis zum Gebrauch aufbewahrt.

120. Nuß-Likör (Nut Cordial). 1½ Pfund unreife Wallnüsse (ungefähr 30 Stück). Gewürze nimmt man gestoßen und aus der Apotheke. 10 Drachmen Zimmetblüthe, 2 Drachmen große Gewürznägel, ½ Unze getrocknete Citronenschale, 4½ Pint reinen Spiritus und 4½ Pint Wasser nebst 2¼—2½ Pfund Zucker. Den Zucker kann man am besten im Wasser durch Aufkochen auflösen, ist er erkaltet, so schüttet man ihn zum Spiritus, zu welchem man auch die zerschnittenen Nüsse und die gestoßenen Gewürze hinzufügt. Dies Alles läßt man in Flaschen 8—14 Tage stehen an einem mäßig warmen Ort, öfter umgeschüttelt, dann durchgeseiht, was man am besten durch einen Mullappen thut. — Diese Masse gibt ungefähr drei Weinflaschen voll.

121. Cacao-Likör (Cocoa Cordial). 1 Unze Cacaopulver mit 6 Unzen Spiritus und 4 Unzen Wasser 6 Tage stehen lassen, noch kommt dazu 1 Stange Vanille, 1 Unze Zimmet, auf das Quart nimmt man 2 Pfund Zuckersirup, wenn also die Masse 6 Tage gestanden hat, wird sie durchgeseiht, dann kommt der Zuckersirup hinzu. Wie die anderen filtriert. Zuckersirup ist darzustellen durch 9 Teile Zucker und 5 Teile Wasser.

122. Kaffee-Likör (Coffee Cordial). Man läßt ¼ Pfund gebrannten und feingemahlenen Kaffee mit 1 Quart kochendem Wasser, dem man etwas doppelkohlensaures Natron zugesetzt hat, ausziehen, bringt diesen Auszug, der wieder 1 Quart betragen muß, zum Kochen und zieht damit nochmals ½ Pfund gebrannten Kaffee aus. Damit vermischt man 5 Quart Weingeist zu 90 Prozent und 2 Pfund Zucker.

123. Vanille-Likör (Vanilla Cordial). Zwei Quart Spiritus mit 2½ Stangen Vanille, die zerteilt werden müssen, angesetzt. Lasse dies 14 Tage stehen; dann koche man 2 Pfund Zucker mit 2 Quart Wasser zum Breitlauf, thue es an den Spiritus, lasse dies ein bischen anziehen, und wenn erkaltet wird das Ganze filtriert; auch kann man es mit Cochenille färben.

124. Gewürznelken-Liköre (Clove Liquor). 1½ Quart Branntwein, ¼ Pfund Zucker, ¼ Unze Nelken, ½ Unze Koriander, beides gröblich gestoßen, und 20 Stück getrocknete schwarze Kirschen.

125. Zimmet-Liköre (Cinnamon Liquor). 1½ Quart Branntwein, ¼ Pfund Zucker, ¼ Unze gestoßener Zimmet.

126. Gewürz-Liköre (Spice Cordial). 1¾ Quart Branntwein, ½ Pfund Zucker, ½ Unze Fenchel, Anissamen, Wachholderbeeren oder Koriander, gut 1 Drachme Zimmet und 6—8 Stück Gewürznelken.

127. Noyeau-Trank (Noyeau Drink). Auf 1 Gallone Rum oder sonstiger geistiger Getränke gibt man 3 Pfund Hutzucker und 1 Eßlöffel Mandelextrakt. Wenn gut gemischt, bleibt die Flüssigkeit 48 Stunden lang, gut bedeckt, stehen, wird dann durch dicken Flanell getrieben und in Flaschen gefüllt. Dieser Likör wird auch bedeutend verbessert durch die Zuthat von einem Pint Aprikosen- oder Pfirsichsaft.

E. Gemischte Getränke.

(Mixed Drinks.)

128. Glühwein (Mulled Wine). Zu 4 Flaschen Rotwein 1 Pfund Zucker und 1 Unze in Stücke gebrochenen feinen Zimmet werden ein gutes Verhältniß sein, andernfalls kann nach dem Erhitzen noch Zucker hinzugefügt werden. Man stelle es zusammen in einem irdenen Topf zugedeckt aufs Feuer, und gebe es, bis zum Kochen erhitzt, in eine Bowle.

129. Heißer Eierwein (Dreifuß) (Mulled Egg Wine). Zu jedem ¼ Quart Wein 1 frisches Ei und 1⅔ Unze Zucker. Man schlägt dies auf raschem Feuer mit dem Schaumbesen bis vor dem Kochen. Durchkochen darf es nicht, weil es dann gerinnt.

130. Kalter Eierwein (ein erquickendes Getränk) (Cold Egg Wine). Man nimmt zu ½ Quart weißem oder auch rotem Wein 2 ganz frische Eidotter, rührt sie mit geriebenem Zucker und Muskatnuß und gibt dann den Wein allmählich dazu.

131. Whip (Whip). 2 Flaschen weißer Wein, ½ Pfund Zucker, woran die Schale von 1—2 Citronen abgerieben, nebst dem Saft, 1 Drachme feiner ganzer Zimmet, 6 zerklopfte frische Eier. Dies alles wird mit einem Schaumbesen auf raschem Feuer bis vorm Kochen stark geschlagen, schnell in eine Bowle gegossen, in Gläser gefüllt und heiß getrunken.

132. Grog (Grog). Man gieße zu 1 Teil Arrak oder Rum und Zucker nach Belieben 2—3 Teile kochendes Wasser.

133. Eier-Flip oder Glüh-Ale (Egg Flip or Mulled Ale). Man kocht 1 Quart gutes Ale mit etwas Muskatnuß, schlägt 6 ganze Eier, vermischt diese mit etwas kaltem Ale, gießt den warmen Ale dazu und nun die ganze Flüssigkeit mehrere Male hin und zurück, um das Gerinnen zu verhindern. Der Trank wird nun wieder warm gestellt und gerührt, bis er genügend dick ist, dann ein Stück Butter oder ein Glas Brandy dazugegeben und heiß mit gerösteten Brodschnitten serviert.

134. Manhattan Cocktail. Fülle das Glas mit Eis, 2 oder 3 Tropfen (dashes) Gum Sirup, 1 oder 2 Tropfen Bitters, 1 Tropfen Curaçoa, ½ Weinglas Whiskey, ½ Weinglas Wermuth; mische es gut auf, seihe in ein hohes Weinglas, presse ein Stückchen Citronenschale hinein und serviere. Dies ist heutzutage ein wohlbekanntes Getränk.

135. Knickerbocker. 2 Eßlöffel Himbeersaft, 2 Tropfen (dashes) Citronensaft, 1 Schnitte Ananas, 1 Schnitte Apfelsine, 1 Weinglas Rum, ½ Weinglas Curaçoa. Fülle das Glas mit zerschlagenem Eis, mische oder schüttle tüchtig, garniere mit Früchten und serviere mit Strohhalm.

136. Sherry-Punsch (Sherry Flip). 1 frisches Ei, ½ Eßlöffel voll Zucker, ½ Glas zerschlagenes Eis, 1½ Weinglas Sherry Wein; schüttele gut in einem Schüttelbecher, seihe es in ein hohes Glas, streue

ein wenig Muskatnuß darauf und serviere. Dieses ist ein wohlschmeckendes und stärkendes Getränk, hauptsächlich empfehlenswert für schwächliche Personen.

137. Eier-Punsch (Egg Nogg). 1 frisches Ei, ¾ Eßlöffel voll feiner Zucker, ½ Glas feines Eis, 1 Schnapsgläschen Jamaica Rum, 1 Weinglas Brandy; fülle das Glas mit guter Milch, schüttele dieses gründlich zusammen und seihe es in ein großes Glas, streue ein wenig Muskatnuß darauf und serviere.

138. Eier und Brandy (Egg Nogg). 12 Eigelb werden leicht gerührt und soviel weißer Zucker beigegeben, als sich darin auflösen kann, dann allmählich 1 Glas Brandy, 1 Glas alter Whisky, 1 geriebene Muskatnuß und 3 Pint reiche Milch dazugegeben. Die zu Schnee geschlagenen Eiweiß werden zuletzt in die Mischung gerührt.

139. Gen. Harrison Eier-Punsch (Gen. Harrison Egg Nogg). Man nehme 1 frisches Ei, ½ Eßlöffel Zucker, 3 oder 4 Eisstücke; fülle das Glas mit Apfelwein (Cider), schüttele dieses vermittelst eines Schüttelbechers gut durch, seihe es in ein großes Glas, streue ein wenig Muskatnuß darauf und serviere.

140. Tom and Jerry. Um dieses Getränk zu mischen, gebraucht man eine Punschbowle, oder besser noch zwei Bowlen. Die dazu verwendeten Eier müssen frisch und kalt sein. Es richtet sich nach der Anzahl von Gästen, wieviel von den Bestandteilen verbraucht werden soll. Man nehme 2 Gefäße oder Bowlen, und trenne das Eiweiß von dem Dotter so vorsichtig, daß jedes für sich in die betreffende Bowle gebracht wird. Das Eiweiß schlage man zu steifem Schnee, und gebe 1—1½ Eßlöffel feinen Zucker auf jedes Ei dazu, mische dies gut, schlage dann die Eidotter so lange, bis sie ganz flüssig sind, schütte dies mit dem Eiweiß zusammen und schlage weiter, bis sich eine leichte schaumige Masse bildet. Von dieser Mischung gibt man 2 Eßlöffel voll in einen großen Kelch, dazu 1 Weinglas Cognac, 1 Glaschen Jamaica Rum, fülle mit heißem Wasser oder heißer Milch auf, je nach Wunsch der Gäste, rühre mit einem großen Löffel um, dann nimmt man ein zweites Glas oder einen Becher und gießt das Getränk 4—5 Mal von einem Gefäß in das andere in langen Strömen, streue dann ein wenig Muskatnuß darauf und serviere.

141. Milch-Punsch (Milk Punch). ¾ Eßlöffel voll Zucker, ⅛ Glas feines Eis, 1 Weinglas Brandy, ½ Weinglas Rum; fülle das Glas mit Milch, schüttle tüchtig in einem Schüttelbecher, seihe in ein hohes Glas und streue ein wenig Muskatnuß darauf.

142. Eier-Milchpunsch (Egg Milk Punch). 1 frisches Ei, ¾ Eßlöffel voll Zucker, ½ Glas zerschlagenes Eis, 1 Weinglas Brandy, 1 Schnapsgläschen Rum; fülle das Glas mit guter Milch und schüttele es in einem Schüttelbecher, seihe es in ein großes Glas und streue ein wenig Muskatnuß darauf.

143. Rhine Wine Cobbler. Nehme 1½ Eßlöffel Zucker, ½ Weinglas Wasser oder Selters, mische es gut mit einem Löffel und fülle das Glas mit feinem Eis; dann nehme 1½ Weinglas Rheinwein, mische das Ganze, garniere mit Orangen, Weintrauben, Ananas, Erdbeeren ꝛc., und serviere mit Strohhalm.

144. Whisky Sour. Man nimmt ½ Eßlöffel Zucker, 3 oder 4 Tropfen (dashes) Citronensaft, etwas Selterswasser, rühre dieses auf; fülle das Glas mit zerschlagenem Eis, gebe 1 Weinglas Whiskey hinzu, mische dieses gut mit einem Löffel durch, seihe es in ein Weinglas, garniere es mit kleingeschnittenen Früchten und serviere.

145. Arrak-Punsch (Hot Arrac Punch). Nehme 1 oder 2 Stücke Würfelzucker, löse gut auf mit ein wenig Wasser, 3 oder 4 Tropfen Citronensaft, ¾ Weinglas Arrak; fülle das Glas auf mit heißem Wasser, mische es gut mit einem Löffel durch und streue etwas Muskatnuß darüber.

146. Getränke für den Winter (Cold Weather Drinks). Hausfrauen, deren Männer viel unterwegs sind, und oft naß und kalt heimkehren, werden nach beifolgenden Rezepten außerordentlich erquickende und erwärmende Getränke herstellen können. Erste Art: Man nimmt ½ Flasche guten Weißwein, ½ Flasche Ale, ¼ Pfund Zucker, etwas Citronenschale und ein Stück Zimmet, fügt 2 ganze Eier und 2 Eigelb hinzu, setzt alles auf gelindes Feuer und schlägt es heiß und schäumig. Man muß das Getränk sofort auftragen; Stehen verträgt es nicht. — Zweite Art: Man nimmt auf 1½ Quart Ale oder Dünnbier 1 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, 1 Stück Muskatblüte, 1 Gewürznelke und ein klein wenig Butter. Das Ganze bringt man zum Kochen. Dann quirlt man 1 Ei nebst 2—3 Dotter zusammen mit einem Löffel kaltem Ale, mischt dies unter das kochende Bier und gießt das Ganze rasch einige Minuten in zwei Gefäßen hin und her, worauf man es serviert.

F. Essig, Ketschup und Senf.

(Vinegar, Catsups and Mustard.)

147. Einfacher Obst- und Beeren-Essig (Vinegar made of Fruit and Berries). Der große Vortheil des nachfolgend beschriebenen Verfahrens besteht darin, daß man auch unreifes, abgefallenes Obst oder unreife Trauben dazu benutzen kann. Man zerstampft das Obst oder die Trauben und bringt die Masse, ohne sie auszupressen, in einen Bottich, setzt sie 25 Stunden der Luft aus und übergießt sie dann mit Wasser, in welchem auf je 10 Quart 1—2 Pfund Zucker aufgelöst sind. Dieses Zuckerwasser sollte wenigstens 6—10 Zoll über der Masse stehen. Je süßer das Obst oder die Trauben waren, desto weniger bedarf es an Zucker. Wenn die Masse an sich viel Saft hat, so wird weniger Wasser genommen. Ist die Masse ungewöhnlich reich an Saft, so kann jeder Zusatz an Wasser wegbleiben. Stets muß man im Auge behalten, daß der Essig um so

besser und stärker wird, je zuckerreicher die Flüssigkeit ist. Den Bottich bedeckt man mit einem Tuch. Die Flüssigkeit wird, besonders bei warmer Witterung, bald in Gährung übergehen. Je nach der Temperatur wird sie bald, oft schon nach Verlauf einiger Wochen, einen guten Essig liefern, den man auf Fässer abzieht. Von der zurückgebliebenen Masse kann man nochmals einen guten Essig gewinnen, wenn man sie wieder mit Wasser übergießt, in welchem Zucker aufgelöst ist. Man muß in diesem Falle aber mehr Zucker zusetzen.

Diese Benutzung des abgefallenen oder sonst zum Gebrauch unnützen Obstes, z. B. der Holzäpfel, verdient gewiß alle Beachtung, weil sie gestattet, Stoffe zweckmäßig zu verwenden, die sonst ganz oder großenteils verloren gehen würden. In jeder Haushaltung, wo es nur immer möglich ist, sollte man darauf bedacht sein, seinen Bedarf an Essig selbst zu bereiten. Und wenn aus keinem andern, dann aus dem Grunde, um der Gefahr zu entgehen, durch gefälschte Waare, wie sie so häufig im Handel vorkommt, die Speisen zu verderben und die Gesundheit zu schädigen.

In Frankreich, wo man mit Recht auf einen guten Essig einen hohen Werth legt, setzt man den Obstsaft, nachdem die erste stürmische Gährung vorüber ist, einige Quart Wein zu, wodurch er einen sehr angenehmen, weinigen Geschmack erhält.

148. Essigrecept (Receipt for Vinegar). Zur Fabrikation des Essigs bedarf man eines gut verspundeten, mit eisernen Reifen umlegten Fasses von 8 Gallonen Gehalt, am Besten ein gewesenes Weinfaß, in dessen einen Boden man des Ausschöpfens wegen ein 6 Zoll langes und 3 Zoll breites Loch schneidet, welches man mit einem gut schließenden Deckel versieht. In dieses Faß thue man ½ Pfund gestoßenen Weinstein, womöglich weißen, dazu 3 Quart reinen Nordhäuser und 1 Quart flüssigen Honig und gießt sodann so viel Wasser hinzu, daß das Faß bis auf zwei Finger breit voll wird. Man läßt dieses Faß ein Vierteljahr stehen; dann öffnet man dasselbe und schöpft 10 Quart heraus, wobei man jedoch die obenauf schwimmende Essigmutter schonen muß. Den geschöpften Essig ergänzt man in dem Fasse durch 3 Quart Branntwein und Wasser bis zum alten Quantum, dann kann man nach 4 Wochen aufs Neue Essig herausschöpfen und so von 4 zu 4 Wochen ohne Aufhören.

149. Obst-Essig (Fruit Vinegar). Die zum Essig bestimmten Aepfel, auch abgefallene Aepfel und Birnen (schwarz gewordene aber geben dem Essig einen bittern Geschmack), werden so klein als möglich gestampft und in einer Obstpresse recht trocken ausgepreßt. Der so erhaltene Most wird in offene Fässer gethan, worin er 8—10 Tage stehen bleibt. Die Unreinigkeit gährt nach oben und wird vorsichtig abgenommen, dann der Most in Fässer gefüllt und diese an einen warmen Ort gebracht. Nun erfolgt noch etwas Gährung aus dem Spundloch, und der vorher in Flaschen hingestellte Most wird zum Nachfüllen gebraucht. Ist die Gährung ganz beendet, so wird das Spundloch mit einem nicht zu dichten Stück Leinwand bedeckt, und die Fässer bleiben bis zum Frühjahr ruhig liegen, wo man alsdann den Essig entweder in Fässer oder Flaschen abzapft. Unten

im Faß findet sich immer ein ziemlich starker Satz. Es ist ein gutes Zeichen, wenn sich eine Haut auf der Oberfläche bildet, die vor dem Abzapfen nicht gestört werden darf.

150. Zucker-Essig (Sugar Vinegar). Man nehme zu 6 Flaschen oder 5 Quart Wasser 1½ Pfund Puderzucker (Farin), koche solches ½ Stunde, währenddem man es gut schäumt, und gieße es in ein offenes Faß. Wenn es abgekühlt ist, füge man eine Schnitte Weißbrod, die dick mit Hefe bestrichen ist, dazu und lasse es zwei Tage gähren. Darauf gieße man die Flüssigkeit in ein anderes Faß, welches an einem warmen, trocknen Ofen liegen muß, klebe ein Papierblatt über das Spundloch und mache kleine Oeffnungen darin, daß die äußere Luft eindringen kann. Wenn am Essig eine schöne Rheinweinfarbe erwünscht sein möchte, so füge man Anfangs zu dem Wasser und Zucker eine Quantität gelber Primeln oder Schlüsselblumen, die man mitkochen läßt.

151. Johannisbeer-Essig (Currant Vinegar). Die Johannisbeeren werden ausgepreßt, der Saft wird bis zum andern Tage hingestellt und das Klare in reine Flaschen gefüllt, wobei der Bodensatz zurückbleibt. Dann setzt man die Flaschen offen zum Ausgären an die Sonne oder an einen warmen Ort und verkorkt sie erst dann, wenn die Gärung völlig beendet ist. Dieser Essig kann statt französischem Essig zum Salat gebraucht werden und gibt demselben einen feinen Geschmack.

152. Honig-Essig (Honey Vinegar). Zu 1 Quart klaren Honig thue 8 Quart warmes Wasser, gut vermischt. Wenn der Gärungsprozeß vorüber ist, hat sich ein weißer Essig gebildet, der in vielen Beziehungen besser als anderer Essig ist.

153. Künstlicher Himbeer-Essig (Artificial Raspberry Vinegar). 1 Gallone einfacher Sirup, ½ Pint Essigsäure, 4 Unzen Orriswurzeltinktur, würze es mit Butteräther und färbe es mit Cochenille. Dies ist der verkäuflichste Artikel und wird von Manchem dem echten vorgezogen.

154. Ordinärer Biereſſig (Common Beer Vinegar). Man nimmt eine große Flasche oder einen Steinkrug, in welche man etliche Stücke Sauerteig und eine Handvoll Rosinenstengel wirft. Nach und nach gießt man alle Neigen von Broyhahn oder sonstigem guten Bier in diesen Krug, setzt sie auf den Feuerherd, nicht weit vom Feuer und schafft sich so einen guten, brauchbaren Essig. Wird er etwa kahnig, so gießt man ihn durch einen reinen Lappen.

155. Cider-Essig (Cider Vinegar). Mit wenig Aufwand, Mühe und Zeit kann man einen guten Essig verfertigen, wenn man 1 Quart Wasser und 1 Quart Aepfelwein untereinander mischt, 6 Loth gewöhnliches Hausbackenbrod hineinwirft und dieses 8 Tage an einem warmen Orte stehen läßt. Nachher seiht man den Essig durch ein Tuch in ein Gefäß. Derselbe hält sich sehr lange so.

156. Tafel-Essig selbst zu bereiten (Table Vinegar). In einem offenen Gefäß mischt man 4 Gallonen weiches Regenwasser, 1 Gallone gewöhnlichen Molasses und 2 Quart Hefe; das Fäßchen bleibt nur leicht mit Muslin bedeckt in der Sonne stehen, wird jedoch bei Nacht und bei Regen fest geschlossen. In 3 oder 4 Wochen ist ein guter Essig erzielt. Gebraucht man anstatt Regenwasser Obstwein, so ist der Essig in weit kürzerer Zeit, in etwa einer Woche schon, hergestellt. Besonders gut zum Einmachen von Gurken 2c.

157. Besonders starker Tafel-Essig (Strong Vinegar). 2 Gallonen guter Apfelwein werden mit 2 Pfund neuem Honig gemischt, in ein Fäßchen oder in Flaschen gefüllt, dann, nachdem diese Mischung 6 Monate gestanden hat, erhält man einen Essig von solcher Stärke, daß er ohne Wasser-Verdünnung bei Tische nicht gebraucht werden kann. Das ist der beste Essig zum Einmachen von Gurken.

158. Gewürzter Essig (Spiced Vinegar). Fast alle Gewürze, die zu Fleisch und Salat gebraucht werden, können mit wenig Mühe und Kosten in Essig präpariert werden und dieser ist dann immer fertig, um Würze und Säure zu geben. Dragon, Basilikum, Pimpinella, Münze, Salbei, Thymian, Majoran u. s. w. können gebraucht werden, indem man 3 Unzen von irgend einer dieser Pflanzen, wenn sie in Blüte sind, in eine Gallone scharfen Essig legt; nach 10 Tagen kann der Essig durchgeseiht und in Flaschen zum Gebrauch aufbewahrt werden. Sellerie und Cayenne-Pfeffer können so gebraucht werden, wenn man 3 Unzen des Samens in obiger Weise behandelt.

159. Essig zu verbessern (To Improve Vinegar). Man thut ein frisches rohes Hühnerei in daß Faß oder den Topf; zu großen Quantitäten mehrere Eier. Der Essig wird sehr geschwind besser. Die Eier müssen ganz bleiben und die Schale behalten.

160. Virginia Ketschup (Virginia Catsup). Zu einem Bushel vollkommen schöner reifer Früchte, die man mit einem feuchten Tuch abwischt, mit kochendem Wasser brüht und dann rasch ins kalte Wasser wirft, damit sie sich leicht abschälen lassen, nimmt man ½ Pint Salz, besprenkelt die Früchte damit und läßt sie über Nacht in einem reinen Holzgefäß stehen. Den nächsten Tag füllt man sie in einen großen Einmachkessel, schneidet 1 Dutzend rote Pfefferschoten und 8 große weiße Zwiebeln dazu, bringt den Kessel aufs Feuer und läßt den Inhalt kochen, bis sich die Früchte zerdrücken lassen. Sodann füllt man sie nach und nach in ein Sieb und preßt sie mit einer Holzkeule durch, setzt den Kessel wieder aufs Feuer mit der Flüssigkeit und läßt sie zum Kochen kommen. Während des Kochens mischt man 1 Eßlöffel gemahlenen Zimmet, 1 Eßlöffel Nelken, ½ Eßlöffel Nelkenpfeffer, Ingwer und schwarzen Pfeffer, alles gemahlen, und 1 Pint starken Essig dazu, nebst 2 Eßlöffel geriebenen Meerrettig. Man läßt den Inhalt während 6 Stunden langsam kochen, bis das Wasser ziemlich verdampft ist, und füge sodann 2 Pfund Farin-Zucker dazu. Dann nimmt man den Kessel vom Feuer, läßt den Ketschup abkühlen, füllt ihn in Flaschen, die man verkorkt und versiegelt.

161. Tomaten-Ketschup ungekocht (Unboiled Catsup). Dieses Rezept wurde in der Küche von General Washington benutzt und enthält folgende Vorschrift: Zu einem Peck reifer Tomatoes, die man über einem groben Reibeisen reibt, dann durch ein Drahtsieb preßt, in einen Sack füllt und abtropfen läßt, nimmt man ½ Pint Essig, verdünnt den Brei damit, würzt ihn mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Nelkenpfeffer und Nelken, mischt es gut, füllt es in Flaschen, die man versiegelt. Dieser Ketschup bewahrt den Geschmack frischer Tomaten und ist ein ausgezeichnetes Mittel, Suppen und Saucen zu würzen.

162. Old Virginia Catsup. Man nimmt hierzu 1 Peck grüne Tomaten, ½ Peck weiße Zwiebeln, 3 Unzen weißen Senfsamen (Senfkörner), 1 Unze Nelkenpfeffer, 1 Unze Nelken, ½ Pint gemischten Senf, 1 Unze schwarzen Pfeffer, 1 Unze Sellerieſamen und 1 Pfund braunen Zucker (Farin). Die Tomaten und Zwiebeln werden gehobelt oder zerstückelt, mit Salz bestreut, 3 Stunden stehen gelassen, in einem Durchschlag das Wasser abfließen lassen, in einen Einmachkessel gefüllt, mit den anderen Zuthaten vermischt, mit Essig bedeckt und langsam 1 Stunde kochen lassen.

163. Gemischter ungekochter Ketschup (Mixed Catsup). Nehme gleiche Teile von grünen Tomaten, weißen Zwiebeln und Weißkraut, mahle es in einer Fleischmühle, besprenkle es mit Salz, thue es in einen Sack, damit das Wasser über Nacht ablaufen kann. Fülle es in einen Steintopf mit weißen Senfkörnern, Muskatblüte, gemahlenen Nelken und Nelkenpfeffer, sowie zerhacktem roten Pfeffer und übergieße es mit starkem Weinessig.

164. Catsup. Auf 2 Quart Tomaten, wenn sie aufs Feuer gesetzt, durchaus heiß geworden und dann durch ein Sieb gerührt sind, nehme man 1 Eßlöffel Pfeffer, 1 Eßlöffel Salz, ½ Eßlöffel Allspice, 1 Theelöffel Ingwer, 1 Theelöffel Nelken und ½ Quart Essig. Auch kann man ein wenig rothen Pfeffer daran thun. Dieses wird ungefähr 8 Stunden gekocht, zuletzt einige Eßlöffel Senf mit Essig angerührt, hinzugethan und einige Minuten lang durchkochen lassen.

165. Catsup. Man nehme dazu 1 Quart Essig, 4 Eßlöffel Pfeffer, 4 Eßlöffel Senf, 3 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Englischgewürz, ½ Eßlöffel Nelken, 4 Stück roten Pfeffer und 1 Peck Tomaten.

166. Andere Art (An other Style). Man nehme ½ Bushel Tomaten, kocht sie recht weich und thut sie dann durch ein Drahtsieb. Dazu nimmt man nun: 1 Quart guten Essig, ½ Pint Salz, ¾ Unzen gemahlene Nelken, ½ Unze Allspice, ½ Unze roten Pfeffer, 2 Knoblauchzehen feingehackt, ⅛ Unze gemahlene Muskatblüte (Mace). Dies alles mische man mit den Tomaten zusammen und koche es unter öfterem Umrühren etwa 3 Stunden, bis es ungefähr auf die Hälfte reducirt ist. Dann läßt man es erkalten, füllt es in Flaschen und verkorkt es gut. Diese Art von Catsup hält sich mehrere Jahre. Wenn man ihn scharf zu essen liebt, kann man ¼ mehr roten Pfeffer dazu nehmen.

167. Gurken-Catsup (Cucumber). Grüne Gurken werden geschält und für eine kurze Zeit in Salzwasser gelegt; befinden sich schon Kerne darin, muß man dieselben herausschaben. Auf jedes Dutzend Gurken rechnet man eine ziemlich große Zwiebel, die man sowohl wie die Gurken auf einem Reibeisen zerreibt. Nachdem alles zerrieben ist, schüttet man es auf einen Durchschlag, mißt die abgelaufene Flüssigkeit und gibt gerade so viel Essig, wie das Maß derselben beträgt, über die Gurken, streut reichlichen Pfeffer darüber, sowie Salz nach Geschmack. Gekocht wird dieser Catsup nicht, sondern roh in Flaschen gefüllt und luftdicht verschlossen.

168. Wallnuß-Catsup (Walnut). Grüne Wallnüsse, die noch weich genug sind, um sie mit einer Nadel zu durchstechen, durchlöchert man mit einer Stopfnadel, legt sie in einen Steintopf und streut Salz darüber, bedeckt sie vollständig mit kaltem Wasser. Haben sie mehrere Tage darin gelegen, zerklopft man sie mit einem Hammer und bringt sie in die Salzlake zurück, in der sie 14 Tage bleiben müssen. Jetzt gießt man die Flüssigkeit davon in einen Einmachetopf, gießt kochenden Essig über die Nüsse, um auf diese Weise allen Saft aus ihnen zu gewinnen, zerstampft alles, seiht es noch einmal durch, gibt dies zu der anderen Flüssigkeit, läßt es noch einmal aufkochen und füllt den Saft in kleine Flaschen, die man gut verkorkt und an einem trockenen Platze aufbewahrt.

169. Pfeffer-Catsup (Pepper). 4 Dutzend rote Pfefferschoten, 2 Wurzeln geriebenen Meerrettig und 6 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, sowie Salz, Pfeffer, Senfsamen und Nelkenpfeffer kocht man 10 Minuten lang in 1 Quart Essig und 1 Quart Wasser, läßt die Flüssigkeit durch ein Sieb laufen und fügt dieser 1 Tasse braunen Zucker, 2 Unzen Selleriesamen, 1 Unze Muskatblüte und 1 Pint starken Essig hinzu. Man kocht die Masse 1½ Stunde und füllt sie sofort in Flaschen, die man nachher versiegelt.

170. Worcestershire Sauce. ½ Bushel reife Tomaten und 10 Citronen werden ungeschält in Stücke zerschnitten, 1 Quart Cider-Essig darüber gegossen, 1 Pfund Salz, 1 Pfund brauner Zucker, ¼ Pfund gemahlener Nelkenpfeffer und 1 Unze gemahlene Nelken hinzugegeben. Nachdem man dies 1½—2 Stunden langsam gekocht, gibt man es durch ein Sieb, fügt noch den Saft von einer Citrone hinzu, füllt es noch heiß in Flaschen und versiegelt sie.

171. Chilenische Sauce (Chili Sauce). 20 reife, geschälte Tomaten schneidet man nebst einer grünen Pfefferschote sehr fein, ebenso 1 Zwiebel, fügt 1 Eßlöffel Salz, 1 Tasse Zucker, 2 Tassen besten Essig und 2 Eßlöffel vermischtes Gewürz (alles gemahlen) hinzu, kocht dies miteinander, bis es ein recht ebenmäßiger Brei geworden. In Flaschen gefüllt und versiegelt.

172. Senf zu machen (Mustard). Man kocht Essig und vermischt damit, durch tüchtiges Rühren, 4 Eßlöffel Mehl, ½ Theelöffel Zucker, 1 Salzlöffel Salz und 1 Eßlöffel Butter.

173. Guter und billiger Senf (Good Mustard). ¼ Pfund gelbes und ¼ Pfund braunes Senfmehl werden in einem Suppentopfe mittels eines silbernen Löffels gut vermengt. ⅛ Quart Rotwein kocht man mit ¼ Pfund Zucker ungefähr 5 Minuten lang, gießt den Wein über das Senfmehl und verrührt alles gut. Hierauf deckt man den Topf zu, läßt den Senf erkalten und füllt ihn in Gläser.

174. Französischer Senf (French Mustard). 3 Eßlöffel Senfmehl und 1 Eßlöffel voll gepulverter Zucker werden gut zusammengemischt, dann 1 Ei dazugeschlagen, bis Alles glatt ist; darauf 1 Tasse Essig, wenig zur Zeit und das Ganze glatt verrührt. Dies wird unter beständigem Rühren auf den Ofen gesetzt, wo man es 3 oder 4 Minuten kochen läßt. Wenn es abgekühlt ist, gibt man 1 Eßlöffel voll vom besten Olivenöl dazu und zwar recht sorgfältig, so daß Alles eben bleibt. Dies ist vortrefflich.

175. Englischer Senf (English Mustard). ½ Pfund Senfmehl verrührt man mit ½ Quart Wasser, welches vorher abgekocht wurde und wieder erkaltete. Die Mischung wird dann in kleine Steinkrüge gefüllt und diese werden luftdicht verschlossen und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

176. Angenehmer Gewürzsenf zu verschiedenem Fleisch (Spiced Mustard). (Siehe Seite 291, No. 54.)

XXI. Ueber die Verwendung von Resten.

(The Use of Remnants).

Nichts umkommen zu lassen ist von jeher der Grundsatz der sparsamen Hausfrau gewesen. Gegen die Verwendung der Speisereste zu neuen Gerichten ist nun schon der Einwand erhoben worden, daß es besser sei, keine Reste zu haben. Dieser Einwand aber setzt die Speisung der Menschen auf gleiche Stufe mit der Fütterung der Tiere im zoologischen Garten, denen man genau soviel Nahrung vorlegt, als sie erfahrungsmäßig bedürfen, und die allerdings nicht leicht andere „Reste" als etwa Knochen oder Samenhülsen zurücklassen. Aber auch wenn wir von der Unfeinheit des „Zuteilens" absehen, läßt das zusammengesetztere Leben der Menschen selten eine genaue Schätzung des Appetites oder besser des Bedarfes zu. Dazu kommt, daß man beim Braten vom Fleischer bessere Stücke bekommt, wenn man große nimmt als bei kleinen und daß auch die Zubereitung der größeren Braten zu besseren Ergebnissen führt. Bratenreste sind also zunächst schon unvermeidlich. Sollen diese Reste nicht etwa als kalter Aufschnitt verwandt werden, sondern nochmals ein Mittagessen abgeben, so liefert das Wiederaufwärmen, selbst wenn es im Wasserbade geschieht, kein besonders schmackhaftes Gericht und bietet auch nicht die wünschenswerte Abwechslung. Noch mehr wie Bratenreste eignet sich das Suppenfleisch, zumal wenn es nicht zu sehr ausgekocht wurde, zur Herstellung schmackhafter Restverwendungen. Um diesen Gerichten aber den nötigen Nährwert und die leichte Verdaulichkeit zu geben, ist hier ein Zusatz von gutem Fleischextrakt besonders angebracht, da es gerade die Stoffe, die beim Kochen der Suppe aus dem Fleisch ausgelaugt werden, dem Gerichte wiedergibt. Von gekochtem Fisch lassen sich vorzügliche Mayonnaisen, aber auch gute warme Gerichte herstellen. Weniger eignen sich Reste von süßen Speisen zu weiterer Verwendung, doch ist eine solche auch hier keineswegs ausgeschlossen.

Hier bei uns in Amerika haben viele Leute ein starkes Vorurteil gegen aufgewärmte Speisen, und doch sind oft die Bestandteile solcher Gerichte von der besten Sorte. Halbe Braten von gutem Rind- oder

Lammfleisch werden oft verhackt zu dem bekannten aber keineswegs beliebten Gerichte "Hash", Haschee; man findet es trotzdem wenig schmackhaft, es macht gar zu oft seine Erscheinung auf dem Familientische, und erst recht auf den Tafeln der Gasthäuser; es scheint, die meisten Köchinnen wissen nichts Anderes mit kaltem Fleisch anzufangen, als es zu verhacken und es dann in dünner, kraftloser Sauce herzurichten.

Unser Haschee in seiner besseren Form, mit kräftiger Bratensauce oder Fleischextract zubereitet, mit Croutons (gerösteten Brodwürfeln) und Pickels belegt, eingefaßt mit fein zerstampften Kartoffeln, kommt unter dem Namen Mince auf europäische Tafeln, und bildet ein vortreffliches Beigericht. Unser Aufwärmen geschieht eben in einer gar zu kunstlosen und einförmigen Art. Bei anderen Völkern ißt man aufgewärmte Speisen, ohne eine Ahnung davon, daß sie nicht frisch gemacht sind, und findet sie oft besonders gut und wohlschmeckend.

Die vortrefflichen Ragouts, Frieadellen, Coteletten, Pseudo-Beefstakes, die sich von kaltem Fleisch herstellen lassen! Ja, ein berühmter französischer Koch behauptete, daß auch manche Gemüse immer besser würden durch Aufwärmen, daß Spinat, am Montag gekocht und an jedem kommenden Tage mit Butter wieder durchgedämpft, erst am Samstag seine ganze Vollendung als ein feines Gericht erreichte, da er mit jedem Tage saftiger und markiger würde. Wenn die Frauen es einmal recht verstehen, die Speisereste zu benutzen, so werden sie ihren Tisch viel besser und billiger versorgen können.

Die Kunst, zu kochen, daß es aufgeht und doch alle gesättigt und befriedigt sind, will allerdings gelernt sein. Uebung und Nachdenken sind die Lehrmeister. Ohne Zweifel würde es um den Wohlstand mancher Haushaltungen besser bestellt sein, wenn die Leiterin derselben sich mehr befleißigte, auch das Geringste zu beachten und nichts umkommen zu lassen. Trotz aller guten Vorsätze kann letzteres aber leicht geschehen, wenn mehr gekocht als gebraucht wird. Der Spruch: „Lerne sparen, ohne zu entbehren," läßt sich ganz besonders bei Herstellung der täglichen Mahlzeit anwenden und sollte von jeder Hausfrau zur Richtschnur bei ihren wirtschaftlichen Aufgaben genommen werden.

A. Suppen.

(Soups.)

1. Einfache und billige Suppe (Plain Economical Soup). Man nimmt die Knochen von kaltem Rinderbraten, Reste von Beefstake, Gerippe von Turkey oder Huhn, thut dies in einen Topf mit 3 oder 4 Quart Wasser, 2 gelben Rüben (Carrots) und 2 weißen Rüben, einer Zwiebel, einigen Nelken (Cloves), Pfeffer und Salz, und läßt es 4 Stunden gelinde kochen. Dann reibt man Alles durch den Durchschlag, nachdem man die Knochen herausgenommen und das Gemüse gut zerstoßen hat. Man nimmt das Fett ab und schüttet die Brühe wieder in den Topf. Wenn sie aufkocht, verrührt man einen Eßlöffel voll Mehl in 2 Eßlöffeln voll

Wasser und quirlt dies an die Suppe, die man dann noch 10 Minuten kochen läßt. Kleine geröstete Brodschnitte (Sippets) werden dazu gegeben. Dieses Gericht ist zeitgemäß nach den Feiertagen. Genügend für 6—7 Personen.

2. **Weiße Bohnensuppe** (White Bean Soup). (Siehe Seite 39, No. 36.)

3. **Suppe von braunen Bohnen** (Soup of Brown Beans). (Siehe Seite 39, No. 37.)

4. **Durchgerührte Biersuppe** (Strained Beer Soup). (Siehe Seite 48, No. 71b).

5. **Milchsuppe von Nudelbrühe** (Milk Soup of Liquid from Boiled Noodles). (Siehe Seite 52, No. 91.)

6. **Suppe von Kloßbrühe** (Soup from Dumpling Broth). (Siehe Seite 52, No. 92.)

7. **Suppe von Gänseklein** (Soup from Various Parts of Goose). Außer zu dem bekannten Gänseschwarzsauer lassen sich Kopf, Hals, Flügel und Magen der Gans zu einer ausgezeichneten Suppe verwenden. Man koche aus allem Genannten und dem Gerippe die Brühe, gebe sie durch ein Sieb und koche darin Reis, welchen man schon in Wasser halbweich werden ließ, vollends gar. Vor dem Anrichten gebe man das warmgehaltene, kleingeschnittene Fleisch und feingehackte Petersilie hinzu.

B. Gemüse, Kartoffelspeisen und Klöße.

(Vegetables, Potatoes and Dumplings.)

8. **Aufwärmen** (To Warm Over). Alle Kohl- und Rübengemüse lassen sich trefflich aufwärmen, wenn man beachtet, daß stets etwas Wasser oder Fleischbrühe ins Kochen gebracht wird, bevor das zu Erwärmende hineinkommt. Auch versäume man nicht je nach der Art der Gemüse etwas Petersilie, Salz, Zucker oder Butter hinzuzufügen. — Will man feinere Gemüse, Erbsen, Bohnen, Schwarzwurzeln u. s. w. aufwärmen, stelle man sie nach Beachtung der vorhergegebenen Regeln unbedeckt so lange in ein Wasserbad, bis sie durch und durch heiß sind.

9. **Aufgewärmter Kartoffelbrei** (Mashed Potatoes Warmed Over). Zu einem Pint übrig gebliebenem Kartoffelbrei schlägt man ein Ei, gibt eine halbe Tasse Rahm oder eine Tasse Milch, einen kleinen Löffel Mehl, etwas Butter, Salz und Pfeffer dazu, und läßt dies in einem nicht zu heißen Ofen ½ Stunde backen.

10. **Schinkenkartoffeln** (Potatoes with Ham). (Siehe Seite 86, No. 50.)

11. **Kartoffelbällchen** (Potato Balls). (Siehe Seite 89, No. 17.)

12. Tomaten-Hasch (Tomato Hash). (Siehe Seite 76, No. 60).

13. Suppenfleisch und Kartoffelreste (Remnants of Soup Meat and Potatoes) werden mit einander fein zerschnitten, mit Zwiebeln, Pfeffer und Salz vermischt und in der Pfanne mit Abschöpffett geröstet oder im Backofen mit Butterstückchen belegt, gebacken bis sich eine braune Kruste gebildet hat. — In gleicher Weise lassen sich Fischreste und Kartoffeln verwerten.

14. Kartoffelröllchen (Potato Rolls). Ein Pfund gekochte Kartoffeln werden gerieben, mit einem wallnußgroßen Stückchen Butter oder Fett vermischt und mit Mehl durchgeknetet, bis die Masse sich ausrollen läßt. Es gehört viel Mehl dazu. Darauf hacke man ½ Pfund Braten- oder andere Fleischreste mit einer Zwiebel fein und mische einen Eßlöffel Mehl und etwas Pfeffer und Salz hinein. Das Fleisch bringe man mit ½ Tasse halb Wasser halb Sauce (eine pikante Sauce eignet sich besonders dazu) zum Kochen, indem man die Masse bis zum Dickwerden rührt; dann lasse man sie erkalten. Unterdeß wird der Kartoffelteig dünn ausgerollt, in ziemlich große Vierecke geschnitten und auf diese etwas von der Fleischmasse gelegt und zusammengerollt, indem man die Ränder und Enden fest aufeinander drückt. Die Röllchen werden in einem recht heißen Ofen gebacken oder man schneide die Stücke etwas kleiner und backe sie in etwas kochendem Fett.

15. Gefüllte Kartoffeln (Filled Potatoes). Große geschälte Kartoffeln bohrt man mit einem Apfelbohrer, nachdem man oben einen Deckel abgeschnitten hat, aus. Dann wiegt man Schweinebratenreste möglichst fein, vermischt sie mit einem Ei, einem Löffel saurer Sahne, etwas Salz, geriebener Muskatnuß und Zwiebel und füllt die Masse in die Kartoffeln, über die man den Deckel wieder bindet und in Schmelzbutter gar bäckt. Die gefüllten Kartoffeln geben eine treffliche Beilage zu Rosenkohl. Die Kartoffelstücke geben eine gute Kartoffelsuppe.

16. Aufgewärmter Kartoffelbrei (Mashed Potatoes). Zu 2 Tassen kaltem Kartoffelbrei gibt man ½ Tasse Milch, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Mehl und 2 schäumig geschlagene Eier. Man rührt dies durcheinander, bis es leicht und eben wird, dann gibt man es in eine Pudding-Form oder Backpfanne, streicht ein wenig Butter über die Masse und backt sie bis sie oben goldbraun wird. Wenn die Eier recht tüchtig verschlagen werden vor dem Mischen, so fällt die Speise nach dem Backen nicht zusammen, sondern bleibt leicht und porös, wie Sponge Cake.

17. Suppenklöße von übriggebliebenem gebratenen oder gekochten Fleisch (Soup Dumplings of Boiled or Roast Meat). Man richte sich bei den Bestandteilen dieser Klöße nach XVI., No. 5, entferne aus dem Fleisch alle Sehnen, hacke es möglichst fein, rühre das geriebene Weißbrot mit der Butter über Feuer ein wenig gelblich, thue es in eine Schale, vermische es mit den bemerkten Teilen, füge Muskatblüte oder Muskatnuß, in Ermangelung feingehackte Petersilie hinzu, rolle kleine Klöße davon auf und koche sie einige Minuten in der Suppe.

18. Fleischklöße zu Suppen (Farce Meat Balls for Soups). (Siehe Seite 298, No. 8.)

19. Kartoffelklöße (Potato Dumplings). (Siehe Seite 301, No. 27.)

20. Gefüllte Pfannkuchen aus Kartoffelbrei (Filled Pan Cake of Potatoes). Schweinsbraten- oder sonstige Reste schneidet man fein, läßt sie in einer guten Sauce heiß werden, rollt Kartoffelbrei oder Kartoffelstückchen mit etwas Mehl zu einem glatten Kuchen, füllt die Fleischmasse darauf, rollt den Kuchen zusammen, schneidet ihn wie die anderen Pfannkuchen, legt sie über einander in die bestrichene Pfanne und backt sie im Backofen ¼ Stunde.

21. Kartoffel-Fleisch-Speise (Potatoes with Meat). Einen kleinen Suppenteller voll Kartoffeln, in der Schale gekocht und abgezogen, werden durch einen Durchschlag gerieben und mit einem Ei, einem Eßlöffel voll zerlassener Butter verrührt. Dazu macht man eine Fleischfarce aus 1 Pfund feingehackten Fleischresten (Braten jeglicher Art) mit sämig gerührtem Bratensaucenfett, einem in Milch geweichten Brödchen, einer durchgerührten Häringsmilch (kann auch fortbleiben) und einem Rührei, aus einem Ei und einer Zwiebel gemacht. Man fülle damit schichtweise eine Form, mit Kartoffeln anfangend und endend. Auf die oberste Schicht lege man Butterstückchen. Die Speise wird 1½ Stunde im Wasserbade gekocht oder ¾ Stunde im Ofen gebacken und mit Härings- oder Kapernsauce zur Tafel gegeben.

C. Fleisch- und Geflügelreste.

(Remnants of Meat and Fowl.)

22. Suppenfleisch (Soup Meat). Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, etwas mit Salz und ein klein wenig Pfeffer bestreut. Dann bestreicht man eine mitteltiefe Porzellanschüssel gut mit Butter, reibt Parmesankäse darauf und legt die Fleischscheiben, eine neben die andere, hinein. Dies muß man nun mit kleinen Butterflocken belegen, wieder Parmesankäse darauf reiben, sowie ein klein wenig Zwiebel überstreuen. Dann folgt wieder Fleisch und so fort, bis alles schichtweise aufgelegt ist. Obenhin kommt Butter und Parmesankäse. Schließlich werden einige Löffel saure Sahne mit 1 Löffel Sherry und 1 Theelöffel Fleischextrakt gequirlt, dies darüber gegossen und die Schüssel ½ Stunde gebacken. (Auf derselben Schüssel servieren).

23. Auf andere Art (An other Style). Das Fleisch ebenfalls in Scheiben schneiden; Butter, Schmalz und fein geschnittenen Speck zu gleichen Teilen aufbraten, dahinein eine feingeschnittene Zwiebel thun; die Fleischscheiben werden darauf gelegt, mit Salz bestreut und zu beiden Seiten schön braun gebraten. (Es muß in reichlich Fett braten). Hierüber werden mehrere Löffel Bratensauce gegossen und das Gericht noch 5 Minuten so beiseite gestellt. Gerade die Bratensauce gibt dem

Ganzen einen pikanten Geschmack, es darf jedoch nur soviel darauf sein, daß sich ein reichlicher Satz in dem Fett bildet. Mit Salzkartoffeln und einer einfachen sauren Beilage gibt dies ein sehr gutes Gericht.

24. Uebriggebliebenes Suppenfleisch mit Zwiebeln (Soupmeat with Onions). (Siehe Seite 110, No. 55.)

25. Grilladen (Soupmeat Fried in Slices). Uebrig gebliebenes Suppenfleisch wird in Scheiben geschnitten, in Eigelb und Paniermehl umgedreht und mit der Butter in der Pfanne möglichst schnell kroß gebraten. Die Grilladen werden zu Kartoffelsalat gegeben.

26. Grilladen von Suppenfleisch (Sour Soupmeat). Uebriggebliebenes Fleisch wird in Scheiben geschnitten, eine Nacht in Essig gelegt, in Eiern, Salz und Muskat umgedreht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in Butter leicht gebraten.

27. Ragout von Suppenfleisch (Ragout of Soupmeat). Man schneidet das Fleisch in passende Stücke, macht Bratenfett oder Butter gelb, rührt 1—2 geschnittene Zwiebeln darin gelbbraun, sowie je nach der Portion 1—2 Eßlöffel Mehl, gibt Bouillon oder Wasser nebst Bratenbrühe, etwas Pfeffer und Nelken oder Nelkenpfeffer, 2—4 Lorbeerblätter und etwas abgeschälte, in feine Scheiben geschnittene eingemachte Gurken hinzu, läßt letztere weich kochen und das Fleisch in der Sauce ein wenig schmoren. Letztere muß recht sämig sein; wenn sie süßlich gewünscht wird, so kann man ½ Eßlöffel Sirup oder Birnmus durchrühren.

28. Ragout von Rindfleisch (Ragout of Cold Beef). Hierzu verwendet man übrig gebliebenes saftig gekochtes Fleisch (Rindfleisch), doch möglichst vom Tage vorher. 2 Eßlöffel voll Mehl schwitzt man in Butter bräunlich, gibt die nötige Fleischbrühe oder kochendes Wasser und Bratensauce oder Fleischextrakt dazu, verrührt dies glatt, gibt nun etwas Wein oder Citronensaft, einige Pfefferkörner, 2 Schalotten, 1 Stückchen Citronenschale, 1 Lorbeerblatt und eine Möhre hinzu und läßt die Sauce zugedeckt 25—30 Minuten kochen. Nun seiht man sie durch, bringt sie bis dicht vors Kochen, gibt eine halbe Obertasse voll eingelegte Perlzwiebeln, 1—2 geschälte, in dünne Scheiben geschnittene kleine Pfeffer- oder Senfgurken und zuletzt das in Scheiben geschnittene Fleisch hinein, läßt es, ohne zu kochen, 2—3 Minuten ziehen und richtet das Ragout an.

29. Fleischcreme (Meat Cream). Suppenfleisch wird mit einem gewässerten Häring (besser mit einigen Sardellen), einer Zwiebel und etwas Petersilie fein gehackt. Dann dämpft man das Fleisch einige Minuten in zerlassenem Fett, verrührt es alsdann mit einigen Löffeln Kapern, 2 Eiern, 2 Löffeln saurer Sahne, 1 Löffel Rotwein, Salz, Pfeffer und geriebener Semmel zu einer geschmeidigen Masse, die man in zerlassener Butter ¼ Stunde schmort und dann mit Kartoffelbrei oder Bouillonreis zu Tisch gibt.

30. Uebriggebliebenes Suppenfleisch, mit Aepfeln geschmort (Remnants of Soupmeat Stewed with Apples). Man schneidet Suppenfleisch in feine Scheibchen, legt die fetten Stückchen auf den Boden eines

kleinen Topfes, das übrige darauf, streut etwas Salz und einige Nägelchen darüber hin und läßt es zugedeckt eine kleine Weile schmoren. Unterdeß schält man saure Aepfel, entfernt das Kerngehäuse, schneidet die Stücke gleichfalls in Scheiben, bedeckt damit das Fleisch, gießt einige Eßlöffel Wasser seitwärts darunter, läßt die Aepfel gar werden und richtet alles, ohne es umzurühren, an.

31. Gratin von Rindfleisch (französisch) (Gratin of Beef). Hierzu kann man übrig gebliebenes gekochtes oder gebratenes Rindfleisch benutzen. Den Boden einer starken Porzellanschüssel (Auflaufform) bestreicht man mit zerlassenem Speck, macht eine Mischung von gehackter Petersilie, Zwiebeln, Weißbrodkrumen, Pfeffer, Gewürz, Salz, feingeschnittenen Champignons, Knoblauch nach Belieben, streut davon auf die Schüssel, legt das in dünne Scheiben geschnittene Fleisch darauf, bestreut es dick mit der Mischung, streut darüber Semmelkrumen, legt Butterstückchen darauf und übergießt es mit 2 Obertassen voll recht fetter Fleischbrühe, in der man etwas Fleischextrakt auflöste, dünstet dies auf einer heißen Herdstelle etwas, legt dann einen Deckel mit glühenden Kohlen darauf oder stellt das Gratin in einen ziemlich heißen Ofen, und ist es obenauf recht schön goldgelb, so serviert man es in der Schüssel, worin es gebacken ist, sofort. Taucht man die Fleischschnitten vorher in den heißen Speck, so bleiben sie saftiger.

32. Salzfleisch (Salt Beef). Ein größeres Stück Rindfleisch, aus dem man, vielleicht zu einer Gesellschaft, Bouillon gekocht hat, reibe man tüchtig mit Salpeter ein und lege es 8 Tage in eine Pökelbrühe, welche aus 3 Quart Wasser, 1¼ Pfund Salz und 6 Unzen Zucker gekocht und kalt gebraucht wird.

33. Rindfleisch aufzuwärmen (To use Remnants of Beef). Das Rindfleisch in Scheiben geschnitten, Sauce und Zwiebel zusammen aufstellen und fest zugedeckt lassen. Wenn nicht genug Sauce da ist, etwas Bratenfett und Mehl hinzuthun.

34. Röstschnitten von Pökelfleisch (Pickled Meat on Toast). Weichgekochtes, übriggebliebenes Pökelfleisch wird in Scheiben geschnitten, in Ei und Nelkenpfeffer umgedreht, in Mehl gewälzt und in Butter gelb und kroß gebraten. Eine recht wohlschmeckende Beilage zu verschiedenen gröberen Gemüsen.

35. Fleischbrödchen (Meat Rolls). Bratenreste, am besten von Geflügel oder Kalbsbraten, schneide man in feine, zolllange Streifchen, dann dämpfe man in Butter eine halbe Zwiebel, nehme 2 oder 3 Kochlöffel Mehl, Muskatnuß und Salz dazu. Dann füge man etwas Milch, Bouillon oder übrig gebliebene Sauce hinzu, koche alles einige Zeit, lege das zerschnittene Fleisch hinein und lasse es eben aufkochen. Danach wird die Masse auf einer flachen Schüssel glatt gestrichen und am nächsten Tage mit einem silbernen Löffel abgestochen, in gestoßenen Zwieback oder Crackers umgedreht, zu kleinen Ballchen oder länglichen Rollen geformt und wieder in Eigelb und Zwieback oder Crackers umgedreht. Dann

erhitze man Schmalz im Kochtopf, koche die Röllchen knapp 5 Minuten darin und schöpfe sie mit einem Schaumlöffel heraus auf eine recht heiße Schüssel. Sehr zu empfehlen.

36. Rostbraten mit Tomaten (Roast Beef with Tomatoes). Uebrig gebliebener Rostbraten wird fein gewiegt, lege einen Teil davon in eine gut ausgebutterte Form, würze es mit Pfeffer, Salz und feingehackten Zwiebeln und gieße ein wenig Bratenfett und Sauce darüber. Dann eine Lage Tomaten, ebenfalls gewürzt, verfahre so weiter, bis die Form gefüllt ist, reibe noch etwas Brod darüber und ein wenig geschmolzene Butter, backe es in einem heißen Ofen etwa ½ Stunde.

37. Haschee (Hash). Uebrig gebliebenes Suppenfleisch wird feingehackt, mit Zwiebeln, Pfeffer, Salz und weichgekochtem Reis oder Gerstengrütze nebst etwaigen Saucenresten oder Bouillon durchgekocht und zu abgekochten Kartoffeln und Apfelmus gegeben. Dieselbe Masse kann auch im Bratofen gebacken und mit einer Sardellen- oder Kapernsauce angerichtet werden.

38. Gebackenes Haschee (Baked Hash). Uebrig gebliebenes Fleisch, auch Fisch, gekochten und gebratenen, kann man dazu verwenden. Es wird fein gehackt, 2 fein geschnittene, in Butter gedämpfte Schalotten, 2 in kleine Würfel geschnittene, gereinigte, gewässerte Häringe, Salz, etwas Pfeffer, Muskatnuß, 1 gestrichen voller Suppenteller geriebener Kartoffeln (Tags zuvor mit der Schale gekocht), 1 Pint sauren Rahm und 3 Eier mischt man gut dazu, füllt die Masse in eine gebutterte Auflaufform und backt das Haschee bei gelinder Ofenhitze ½ Stunde. Die Speise wird in der mit einer Serviette umschlungenen Form aufgetragen, eine Tomatensauce und gebratene oder Salzkartoffeln dazu gereicht.

39. Ragout von Hammelfleisch (Ragout of Mutton). (Siehe Seite 126, No. 118.

40. Hammelfleischreste mit Curry (Scraps of Mutton with Curry). (Siehe Seite 127, No. 121.)

41. Hammel in Muscheln (Mutton in Shells). Reste von Hammelbraten werden feingeschnitten und mit Zwiebeln, Pfeffer und Salz und etwas Sauce warm gemacht; mit dieser Masse werden Muscheln halb voll gefüllt; dann wird Kartoffelbrei darüber gestrichen, dieser mit kleinen Butterstücken belegt und alles im Bratofen braun gebacken.

42. Krusteln nach der Mode (Croquettes). Nachdem ein Stück von einem gebratenen Filet- oder Hammelbraten in feine Würfel geschnitten ist, läßt man etwas Mehl in heißgemachter Butter kraus werden, rührt gute Bratenbrühe oder gallerthaltige Bouillon hinzu und gießt solche nach dem Abnehmen des Fettes durch ein Sieb. Hiervon bringt man einige Löffel zum Kochen, gibt auf dem Feuer 2 - 3 mit etwas kaltem Wasser zerklopfte Eidotter unter beständigem Rühren hinzu und fügt, wenn die Sauce sehr gebunden ist, das Fleisch nebst in Butter gedämpften Schalotten, feingehackter Petersilie und das vielleicht noch fehlende Salz bei und rührt

alles auf dem Feuer so lange, bis es gehörig vermischt und so dick geworden ist, daß keine Brühe hervortritt, sondern die Masse wie ein Teig erscheint. Dann breitet man diese zum Kaltwerden auf einer flachen Schüssel aus und formt sie hierauf wie Thalerrollen, welche man in Scheiben schneidet. Danach klopft man nach Verhältnis 2, 3 oder 4 Eier, wälzt jede Krustel in feinem gestoßenen und durchgesiebten Weißbrot, tunkt sie in die Eier, dreht sie nochmals im Brot herum und wiederholt das Eintunken in Ei und das Wälzen in Brot noch einmal. Nachdem dies geschehen, bäckt man die Krusteln in heißem Schmalz, in dem sie mit einem Schaumlöffel so lange hin und her bewegt werden, bis sie eine schöne gelbbraune Färbung erhalten haben, worauf man sie dann auf Weißbrodschnitten abtröpfeln läßt und auf einer Schüssel etwas hügelartig anrichtet, mit einem Petersiliensträußchen oben darauf.

43. Reis-Cotelettes (Rice Cutlets). 1 Tasse Reis wird in Milch weichgekocht und dann mit Salz und weißem Pfeffer ganz fein gestoßen. Zugleich hacke man ebensoviel Reste Kalbsbraten oder gebratenes Geflügel, vermenge sie mit dem Reis und 2 geschlagenen Eigelb, forme sie zu Cotelettchen, drehe sie in geriebenem Parmesankäse um und brate sie schön braun. Man gebe sie mit einer pikanten Sauce oder Fleischbrühe mit Soja, Pfeffer und Citronensaft zu Tisch.

44. Verschiedenes mit Kartoffelbrei oder Reis (Various Dishes with Mashed Potatoes or Rice). Das Fleisch wird feingehackt oder mit weißer Sauce oder Rahm, weißem Pfeffer und Salz vermischt, durch ein Sieb gerieben und heiß gemacht. Von Kartoffelbrei oder in Bouillon gekochtem Reis mache man mit zwei silbernen Löffeln auf einer flachen Schüssel einen Ring, gebe das Fleisch hinein und garniere es mit Setzeiern. Ebenso lassen sich Fischreste verwenden.

45. Reisbällchen (Rice Balls). Etwaige Bratenreste werden mit etwas gekochtem Schinken feingehackt, mit geriebenem Weißbrod, Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer und Salz, 1 oder 2 Eiern und wenn nötig, kalter geschmolzener Butter durchgerührt, zu Bällchen geformt, in Reis, welcher in Wasser oder in Bouillon gar gekocht ist, umgedreht und in einer Sauce, welche man von braungeschwitztem Mehl, Wasser, Fleischextrakt und etwaigen Saucenresten gekocht hat, ¾ Stunde geschmort. Etwas Citronensaft verbessert den Geschmack.

46. Gefüllte Muscheln (Filled Shells). Bratenreste werden feingehackt und mit Muskatnuß, Citronensaft, etwas Sardellen, Champignons und etwas süßem Rahm über Feuer gut durchgerührt. Dann fülle man die Masse in Muscheln, bestreue sie mit Zwieback, lege einige Stückchen Butter darauf und lasse sie im Ofen hellbraun backen.

47. Verborgene Reste (Hidden Remnants). Die Bratenreste werden in gleichmäßige Stücke geschnitten. Etwas Butter zerläßt man, vermischt sie mit geriebener Semmel, gewiegter Petersilie und einer Prise Pfeffer zu einem Brei und bestreicht hiermit die Scheiben, um immer zwei und zwei zusammen zu legen. Aus weißem Papier schneidet man große

viereckige Stücke, bestreicht eine Seite mit Butter, legt die Scheiben hinein, kneift die Papierränder zusammen und stellt die eingehüllten Reste 15 Minuten in den heißen Bratofen. Man richtet sie im Papier an und gibt sie zu Kartoffelsalat oder braun gedünsteten Rüben.

48. Soyers Fricadellen (Soyers Fricadells). ½ Pfund Brodkrumen wird in 1 Pint kaltem Wasser eingeweicht; dasselbe Gewicht von gebratenem oder gekochtem Fleisch, mit ein wenig Fett daran, wird feingehackt, und das Brod wird in einem sauberen Tuche fest ausgedrückt. In einer Kochpfanne stellt man alsdann 2 Unzen Butter mit einem Eßlöffel voll gehackten Zwiebeln auf das Feuer, läßt dies 2 Minuten braten, rührt es um und gibt das Brod dazu, läßt dies bei tüchtigem Rühren ziemlich trocken braten, worauf das Fleisch hinzu kommt. Man gibt dann noch 1 Theelöffel Salz, ½ Theelöffel Pfeffer, ein wenig geriebene Muskatnuß und Citronenschale daran, läßt es recht heiß werden, und rührt 2 Eier dazu, eins nach dem andern, worauf man die Mischung zum Kaltwerden auf eine Schüssel thut. Nun nimmt man ein Stück davon, gibt ihm die Form eines kleinen Eies, drückt es etwas flach, wälzt es in geschlagenem Ei und dann in Brodkrumen, recht vorsichtig, damit es die Form behält, und verfährt so mit dem Rest. Dann erhitzt man ¼ Pfund Schmalz in einer Bratpfanne und die Fricadellen werden schön braun gebraten. Man serviert sie sehr heiß, mit einer Einfassung von Kartoffelbrei, auch beliebig mit einer pikanten Sauce. Obige Speise läßt sich mit irgend einer Sorte von Fleisch, Wild, Fisch und selbst von Gemüsen herstellen; harte Eier, Kartoffeln können in kleinem Quantum zugegeben werden, und man kann auch die Fricadellen wie Fettgebackenes mit mehr Fett zurichten; dann müßte man etwa 2 Pfund Schmalz gebrauchen. Auch Austern und Hummern in dieser Weise zubereitet, sind vorzüglich.

49. Fricadellen (Fricadells). Hat man von Geflügel oder Kalbsbrust die Füllung übrig, so läßt sich diese sehr gut mit allerlei Fleischresten, die man hackt oder durch die Fleischmaschine gibt, verwerten. Man vermischt das zerhackte Fleisch mit der Füllung, gibt etwas Bratensauce, Rahm, oder ein Ei dazu, auch noch Salz und Pfeffer oder Muskatnuß, formt kleine Brödchen davon, die man in Eiweiß und geriebenem Weißbrod oder Crackers tunkt und in heißem Fett wie Cotelettes backt.

50. Fricadellen auf andere Art (An other Style). Reste von Schinken, Zunge, Geflügel, Nieren, Leber, Hirn, Brieschen werden feingehackt und mit Weißbrod, das man in kaltem Wasser eine Weile zuvor eingeweicht hatte, einigen Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, nach Geschmack auch mit feinzerriebenen Zwiebeln, Petersilie oder Schnittlauch vermischt, kleine Würstchen oder Brödchen davon geformt, in geriebenes Brod getunkt und in heißem Fett gebacken. Man kann auch statt des Weißbrodes geriebene gekochte Kartoffeln und gekochte fein zerhackte Eier und 1 rohes Ei nehmen. Jede Mischung, richtig gewürzt, gibt ein sehr wohlschmeckendes Gericht, das noch verfeinert werden kann, wenn man es kurze Zeit in der Pfanne mit etwas Butter rührt, bis sich die Masse von der Pfanne löst und dann entweder als Kuchen oder in kleine Röllchen

formt, die man in gekochtem Reis oder in einer pikanten Sauce schmoren läßt. Sardellensauce, Senf- oder Kapernsauce, sowie solche von Bratensauce-Resten, sind dazu besonders geeignet, die man durch Citronensaft sehr verbessern kann.

51. Fricadellen von gebratenem und gekochtem Fleisch (Fricadelles). (Siehe Seite 107, No. 46.)

52. Fricadellen von gekochtem Kalbfleisch (Veal Croquettes). (Siehe Seite 120, No. 97.)

53. Kalbsbraten in Würfel mit Rosinen (Roast Veal with Raisins). (Siehe Seite 120, No. 98.)

54. Ragout von übriggebliebenem Kalbsbraten (Ragout of Veal). (Siehe Seite 121, No. 99 und 100.)

55. Fleischbällchen von Kalbsbraten (Meat Balls). Siehe Seite 121, No. 102.)

56. Panhas zu braten (Panhas Fried). (Siehe Seite 111, No. 57.)

57. Grilladen von Kalbfleisch (Grillades of Veal). (Siehe Seite 118, No. 88.)

58. Croquettes von Kalbsbraten (Croquettes of Roast Veal). ¾ Pfund kalter Kalbsbraten wird nicht zu fein gehackt, etwas abgeriebene Citronenschale und Zwiebeln hinzugethan. Dann kocht man 2 Tassen Milch, ein Stückchen Butter und ein Eßlöffel Mehl zusammen, fügt 2 Eidotter hinzu und rührt das Fleisch eben durch, es darf nur darin aufkochen. Erkaltet, sticht man mit einem Löffel Klöße ab, dreht sie in Crackers herum, dann in Eigelb und wieder in Crackers, hierauf backt man sie in kochend heißer Butter oder Fett.

59. Rouladen (Veal Rolls). Scheiben von übrig gebliebenen Kalbsbraten werden mit Farce bestrichen, bestehend aus etwas geriebenem Weißbrod, feingehacktem durchwachsenem Speck, Petersilie, Zwiebeln, Champignons, Pfeffer, Salz und etwas Muskatblüthe. Dann werden die Scheiben fest aufgerollt und gewickelt und in einer Sauce, der man ein Glas Madeira hinzufügt, langsam gar geschmort.

60. Fleischkuchen (Meat Cake). Sechs hart gekochte Eier werden durchgeschnitten. Sechs Hälften lege man in eine gut ausgestrichene Form, streue etwas gehackte Petersilie darauf, lege einige Scheiben Kalbsbraten oder gekochten Schinken hinein und dann wieder Eier darauf. Zwischen jede Lage streue man Petersilie, Salz und Pfeffer. Ist die Form voll genug, gieße man Wasser hinein, bis die Masse bedeckt ist, lege 2 Unzen Butterstückchen darauf, binde die Form mit Papier und backe alles eine gute Stunde. Dann presse man den Kuchen fest, lasse ihn kalt werden und stürze ihn auf eine Schüssel.

61. Kalbsbraten aufzuwärmen (To use Remnants of Veal). Bratenfett oder Butter braun werden lassen, dann eine fein geschnittene Zwiebel hinzugefügt, dann Mehl, die Kalbsbratensauce, Rahm, Salz und Pfeffer und aufkochen lassen. Wenn nicht genug Sauce da ist, nimmt man noch Bouillon hinzu. Der Braten, in Scheiben geschnitten, wird gut darin aufgewärmt oder einmal aufgekocht und mit fein geschnittenen Schnittlauch bedeckt auf den Tisch gebracht.

62. Kalbsbraten-Ragout (Potrawka) (Ragout of Roast Veal). Hierzu benützt man übrig gebliebenen Kalbsbraten. 2 Eßlöffel Mehl schwitzt man in ebensoviel Butter braun, gibt ¾ Quart Fleischbrühe, die mit recht viel Wurzelwerk gekocht wird, dazu, rührt die Sauce glatt, gibt Salz, etwas feingestoßenes Gewürz, abgeriebene Citronenschale, 1 Theelöffel Fleischextrakt dazu, läßt es zusammen etwas kochen, gibt 1 Obertasse sauren Rahm daran und legt, nachdem man nach dem Salze schmeckte, die Bratenschnitte in die kochend heiße Sauce und läßt es ohne zu kochen 10 bis 12 Minuten darin. Saftiger bleibt der Braten, wenn man ihn, ehe man ihn in die Sauce legt, erst in kochendes Fett taucht. Schon vorher setzte man in kochendem gesalzenen Wasser Macaroni zu Feuer, sobald sie gar sind, richtet man den Braten erhaben auf erwärmter Schüssel an, gibt die Sauce darüber, legt die Macaroni im Kranze um den Braten, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und beträufelt sie mit brauner Butter. Statt der Macaroni kann man auch Reis nehmen.

63. Nierenschnitten (Kidney Toast). Hat man von einem Braten oder von gedämpften oder gebackenen Nieren Reste, so nimmt man diese nebst etwas gebratenem Fleisch und hackt beides recht fein. Dann verklepert man 2—3 Eier mit einigen Löffeln süßem Rahm, nimmt die Brosamen von 3—4 Semmeln und erweicht diese in den Eiern, darauf vermischt man Fleisch und Eier mit Petersilie oder Schnittlauch, gibt Salz und Muskatnuß darunter, bindet die Masse in eine mit Butter bestrichene Serviette lose ein und läßt sie in einem Topf etwa ¾ Stunden sieden. Es muß darauf geachtet werden, daß immer genügend Wasser in dem Topf ist. Ist es gar, so schneidet man fingerdicke Scheiben davon, legt sie auf eine Schüssel und gießt eine Butterbrühe darauf.

64. Nierenschnitten auf andere Art (An other Style). Man schneidet Semmelschnitten, taucht sie auf einer Seite in Eigelb und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech; die Nieren, die man vom Kalbsbraten oder Ragout übrig hat, werden nebst dem Fett oder mit Speck fein zerhackt in einem Stückchen Butter mit zwei geriebenen Zwiebeln gedämpft, einige Eier hineingerührt, Salz und Muskatnuß dazugegeben, die Schnitten dick mit dieser Masse bestrichen und im Ofen gebacken oder mit Kohlenfeuer aufgezogen. Oder man wiegt Fleisch, Fett und Nieren vom Nierenbraten fein, mischt es mit 1 Eßlöffel zerlassener Butter, 1 Ei, Brosamen, etwas Rahm oder Milch und einigen Sardellen, würzt mit Citronenschale und Saft, Salz und Pfeffer oder Muskatnuß und streicht die Masse fingerdick auf Schnitten, die man vorher in Milch eingeweicht hatte, daß sie nur

durchzogen sind, nicht zerfallen. Dann streut man geriebenen Zwieback oder Käse darüber und backt sie in heißem Schmalz oder zieht sie im Ofen auf. Sie sind ausgezeichnet zu Spinat oder Grünkohl.

65. Fricadellen (Fricadells). Ein halbes Pfund von gekochtem Schinken, Zunge oder Geflügel, 4 hartgekochte Eier und etwas Petersilie werden feingehackt und mit ebensoviel geriebenen gekochten Kartoffeln, etwas Pfeffer und Salz vermischt. Nun verrühre man ein rohes Eigelb dazwischen und forme kleine Fricadellen, wobei man die Hände mit Mehl bestreut. Dann backe man sie in kochendem Fett bräunlich und bringe sie schnell auf den Tisch.

66. Indische Brödchen (India Sandwich). Man schneide recht dünne Brodscheiben, nehme die Rinde ab, backe sie in kochendem Fett gelblich und lasse sie ablaufen. Dann nehme man ¼ Quart dicke, weiße Sauce, der man, heiß gemacht, feingehackte Geflügel- oder Schinkenreste, Citronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Currypulver hinzufügt. Wenn alles bis zum Kochen gekommen ist, streiche man die Masse recht dick auf die Hälfte der Brodscheiben und klappe die andere Hälfte als Deckel darauf.

67. Rahmbrödchen (Cream Sandwich). Schinken- und Zungenreste werden ganz fein gehackt und mit einem Eidotter und etwas süßem Rahm vermischt, bis die Masse dick ist. Dann werden Brodscheiben hellbraun geröstet, mit Butter und der heißgemachten Farce bestrichen und sofort angerichtet.

68. Bratwurst-Brödchen (Sausage on Toast). Reste Bratwurst werden aufgewärmt, aus der Haut gelöst, auf geröstetes Schwarzbrod gestrichen und mit Parmesankäse bestreut.

69. Französische Brödchen (French Toast). Reste von Fricassee oder Ragout werden feingehackt oder geschnitten, mit gehackter Petersilie, Butter, Sardellen, Eigelb, Currypulver und Salz vermischt und auf geröstete Weißbrodschnitten gestrichen.

70. Schinkenschnitten (Ham Toast). Zu übriggebliebenem Schinken, welcher mit etwas Fett sehr fein gehackt wird, nehme man zu einem Suppenteller voll 3 Eier, 2½ Unzen geriebenes Weißbrod, 3 Eßlöffel Rahm und etwas Pfeffer und vermische es gehörig. Darnach werden Weißbrodschnittchen in Milch und Eier eingeweicht, mit dem Fleisch ringsum bedeckt, glatt gestrichen, in gestoßenem Zwieback oder Weißbrod gewälzt und in Butter gelb gebacken. — Ein wohlschmeckendes Gericht nach der Suppe, zugleich eine Mittelschüssel und Beilage zum Salat, sowie auch zu allen Blättergemüsen und Bohnen.

71. Schinkenpudding (Ham Pudding). Kartoffeln werden in der Schale gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten. Nudeln werden in Salzwasser gar, aber nicht zu weich gekocht. Feingehackte Schinkenreste werden nun mit Kartoffeln oder Nudeln lagenweise in eine Form gelegt und mit einer Sauce aus Milch und 5 oder 6 geschlagenen Eiern nebst etwas Salz übergossen, mit Zwieback überstreut, mit Butterstückchen belegt und im Ofen hellbraun gebacken.

72. Schinkenbrödchen und Zungenbrödchen (Ham and Tongue on Toast). Reste von beiden werden feingehackt mit einem Eidotter und süßem Rahm vermischt, auf hellbraun geröstete Brodscheiben gestrichen und im Ofen erhitzt und sofort angerichtet.

73. Fricassee-Brödchen (Hachèe on Toast). Reste von Fricassee oder Ragout werden feingehackt oder geschnitten, mit feingewiegter Petersilie, Zwiebeln und 1 oder 2 Eiern über dem Feuer gerührt, bis die Masse dick ist. Abgekühlt wird sie auf geröstetes Brod gestrichen, mit feingehacktem Ei und Crackers bestreut und im Ofen hellbraun gebacken. Zum Thee sehr gut.

74. Schinkenkuchen (Ham Cake). Gekochte Schinkenreste, welche nicht zu mager sein dürfen (sonst muß man etwas Speck hinzufügen), werden ganz fein gestoßen, mit Pfeffer, Muskatnuß und soviel Butter vermischt, bis die Masse feucht wird. Dann wird sie in eine gut ausgestrichene Form gedrückt und eine halbe Stunde in einem mäßig warmen Ofen gebacken. Man macht den Kuchen besser einen Tag vor dem Gebrauch. Vor dem Stürzen wird die Form einige Minuten in heißes Wasser gestellt. Auch kann man zu dem Kuchen zur Hälfte kalte Bratenreste verwenden (Zunge statt Schinken erfordert mehr Butter). Zum längeren Aufbewahren im Winter kann man die Form mit geschmolzener Butter oder gutem Fett zugießen.

75. Schinkenpastete (Ham Pie). Von 1 Pfund feinem Mehl mache man mit ½ Pfund Butter, 1 Ei, ¼ Pint saurem Rahm einen Teig, den man dünn ausrollt. Dann lege man eine Form mit diesem Teige aus. Vorher wird gekochter Schinken (nicht zu mager) mit etwas Zwiebeln feingehackt, und mit 5 gut geschlagenen Eiern und etwas Muskatnuß durchgerührt. Mit dieser Masse wird die Form gefüllt und mit Teig bedeckt. Von dem übrig gebliebenen Teige werden schmale Streifen geschnitten, welche wie ein Gitter über die Form gelegt werden. Alles wird mit Eigelb bestrichen und im heißen Ofen 1 Stunde gebacken.

76. Schinkenschnitten (Chopped Ham on Toast). (Siehe Seite 131, No. 131.)

77. Zungen-Ragout (Ragout of Tongue). (Siehe Seite 105, No. 36.)

78. Cotelettes von Zunge (Cotelettes of Tongue). (Siehe Seite 106, No. 40.)

79. Gefüllter Rehrücken, Hasenrücken und dergleichen (Filled Saddle of Venison, Hare and thelike). Die Reste von Wildbraten lassen sich am vorteilhaftesten verwerten, wenn man alles Fleisch bis auf einen schmalen Rand ablöst und mit Speck in sehr kleinen Würfeln schneidet. Man dämpft nun in Butter einige gehackte Zwiebeln gelblich, rührt einen Löffel Mehl, etwas Salz und Pfeffer daran, fügt eine Tasse Fleischbrühe oder Sauce dazu und kocht diese ziemlich dick ein, erhitzt darin die Fleischwürfel, bindet sie mit einigen Eigelb und streicht die Masse nun gleichmäßig fest auf das

Gerippe, daß der Rücken möglichst wieder seine ursprüngliche Form erhält. Nun bestreicht man die Oberfläche mit Eigelb, bestreut sie mit geriebener Semmel, beträufelt sie mit Butter und setzt den Rücken auf eine Schüssel, die Backhitze vertragen kann. Um den Rand der Schüssel legt man einen Kranz von Kartoffeln, bäckt ihn mit dem Rücken goldbraun und bereitet inzwischen aus den Resten der Bratensauce, Fleischbrühe, einem Glas Weißwein und feinen Kräutern eine braune Kräutersauce, die man zu dem Braten reicht. Krautsalat paßt sehr gut dazu oder Häringssalat.

80. Gänsebraten aufzuwärmen (To Warm Roast Goose). Den Braten in kleine Würfelchen schneiden; Gänsesauce, Zwiebeln und 1 Messerspitze Zucker, aufkochen lassen und dann Mehl hinzufügen. Dann das Fleisch und ein wenig Essig, Salz und Pfeffer dazu thun und gut durchwärmen lassen.

81. Gelée von Geflügel (Fowl in Jelly). Ein hartgekochtes Ei wird in kleine Vierecke geschnitten und der Boden einer Form damit belegt. Dann lege man kalte Geflügelreste kleingeschnitten darauf, die weißen Stücke mehr nach außen und fülle die Form mit den weniger ansehnlichen Geflügelstücken oder Schinken-, Kalbsbraten- und anderen Resten. Darauf lasse man 1½ Unze Gelatine in ¼ Pint weißer Brühe zergehen, füge nach Geschmack Pfeffer, Salz und Muskat hinzu und ¼ Pint ohne Zucker geschlagene süße Sahne. Alles das gieße man vorsichtig in die Form. Wenn erkaltet, stürze man das Gelée und serviere es mit einer Mayonnaisensauce oder grünem Salat.

82. Auf andere Art (An other Style). Weinessig (Essig von eingemachten Pilzen ist besonders zu empfehlen) wird mit Gewürz zum Kochen gebracht, durch ein Sieb gegossen und auf 1 Quart Essig 1½ Unze in Wasser aufgelöste Gelatine dazugethan. Von dieser Flüssigkeit gieße man 1 Zoll hoch in eine Geléeform und lasse sie erkalten. Darauf lege man aus Rotebeeten (roten Rüben), Petersilie, Citronenscheiben, Kapern, Härings- oder Sardellenstreifen und hartgekochten und in Streifen geschnittenen Eiern einen Stern oder Kranz, bedecke diesen wieder mit Geléebrühe und lasse das erkalten. Dann füllt man die Form mit Schinken-, Braten-, Zungen- oder Fischresten, alles in Streifen geschnitten und hübsch geordnet, und bedecke sie mit der übrigen Geléebrühe. Erkaltet wird das Gelée gestürzt und mit Mayonnaisensauce zur Tafel gegeben.

D. Pasteten, Aufläufe und Puddings.

(Pastry, Custards and Puddings.)

83. Römische Pastete (Roman Pot Pie). 4 Unzen Mehl werden mit 5 Unzen Butter und etwas kaltem Wasser zu einem Teig verarbeitet und sehr dünn ausgerollt. Dann streiche man eine Auflaufschüssel oder einen Pastetentopf mit Butter aus, bestreue sie mit kleinzerstückelten Fadennudeln und belege die ganze Form mit dem ausgerollten Teig. Ein Stück

davon läßt man für den Deckel übrig. 4 Unzen Macaroni werden in zolllange Stücke gebrochen, in gesalzenem Wasser ¼ Stunde gekocht und auf einem Durchschlag abtropfen lassen. Reste von Hasenbraten, Hühnern oder anderem mageren, gekochtem oder gebratenem Fleisch werden in dünne Scheibchen geschnitten und mit 4 Unzen Parmesankäse oder auch mit weißem Käse, Salz, Pfeffer, etwas Senf und einer Tasse Rahm vermischt unter die Macaroni gerührt und in die Form gefüllt. Wer den Zwiebelgeschmack liebt, kann eine gekochte, feingehackte Zwiebel darunter mischen. Der Teigdeckel wird nun darüber gespannt, die Ränder, die man etwas angefeuchtet, werden aneinander gepreßt. Die Pastete muß eine halbe Stunde backen. Sie kann gestürzt oder in der Form angerichtet werden.

84. **Englische Fleisch-Pastete** (English Meat Pie). (Siehe Seite 156, No. 13.)

85. **Pastete von Macaroni mit Schinken und Käse** (Pie from Remnants of Ham with Cheese and Macaroni). (Siehe Seite 209, No. 42.)

86. **Pastete von Schinkenresten** (Pie of Ham). (Siehe Seite 157, No. 15.)

87. **Pudding von kaltem Kalbsbraten** (Pudding of Roast Veal). (Siehe Seite 197, No. 42.)

88. **Pasteten** (Pies). Die Reste des Bratens werden durch die Hackmaschine gedreht, mit Pfeffer und Salz, 5 Schalotten, 5 ganzen Eiern verbunden und mit Milch gerührt. Vorher mache man einen Teig von ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 1 Ei und ½ Tasse kaltem Wasser, gut geknetet und ausgerollt. Der Teig muß an einem warmen Ort stehen. Er wird später dünn über die Farce gelegt, mit dickem Rande und etwaigen Verzierungen versehen und 1 Stunde im Ofen gebacken. Die Pastete wird warm mit einer Senfsauce gegessen. Sie schmeckt aber auch kalt vorzüglich.

89. **Auflauf** (Soufflée). Die Fleischreste werden feingehackt mit süßem Rahm, weißem Pfeffer und Salz durch ein Sieb gerührt. Die Masse darf nicht zu flüssig sein. Dann wird dieselbe mit 4 oder 5 Eidottern durchgerührt, zuletzt der Schaum der Eier hinzugefügt und der Auflauf im Backofen gar gebacken.

90. **Auflauf von übriggebliebenem Fleisch** (Gratin of Beef). Hierzu kann man Reste von verschiedenem gebratenen oder gekochten Fleisch benutzen. Es wird, nachdem man Haut und Knochen entfernte, mit einigen gereinigten entgräteten Sardellen feingehackt. 1—2 feingeschnittene Zwiebeln werden in brauner Butter gedämpft und mit dem Fleische, etwas Muskatnuß, Pfeffer, Crackers, Kapern ohne deren Essig, Eiern und saurem Rahm vermischt. Eine Blechform wird gut gebuttert, mit Crackers ausgestreut, die Masse hineingefüllt und in einen Ofen bei mittler Hitze ½—¾ Stunden gestellt. Man gibt Champignon- oder Sardellen-Sauce dazu. Hat man nur Kalbsbraten, so fügt man feingehackte Kräuter hinzu; bei Wild oder Hammelfleisch Citronensaft.

91. Gebackener Auflauf von Kapaunenresten (Soufflée of Capon Remnants). (Eingangsgericht.) Alle Ueberreste vom Kapaun werden von Haut und Sehnen befreit und recht fein gewiegt. Inzwischen kocht man das zerschlagene Gerippe gut aus, verkocht ein helles Buttermehl mit der Brühe, fügt eine Tasse dicke süße Sahne sowie eine Messerspitze Fleischextrakt, Salz und Pfeffer hinzu und kocht dies zu ganz glatter dicker Sauce. Mit dieser Sauce mischt man das gewiegte Fleisch, fügt noch 4 Eigelb, 2½ Unzen frische Butter hinzu, zieht den Eiweißschnee durch die Masse, füllt sie in eine Auflaufform und bäckt den Auflauf eine halbe Stunde. Er wird ohne Sauce zur Tafel gegeben.

92. Pudding (Pudding). Eine kleine Tasse voll Mehl wird mit etwas feingehackter Petersilie, einer feingehackten Zwiebel, etwas Pfeffer, Salz, Muskat, einer großen Tasse Milch und einem Ei aberührt. Dann wird ½ Pfund kaltes Rind- oder Hammelfleisch in Würfel geschnitten und hinzugethan. Man backe alles in einer Form eine halbe Stunde, stürze es und gieße Bratensauce darüber. Man kann den Pudding auch eine Stunde im Wasserbade kochen.

93. Pudding von übriggebliebenem Kuchen (Cake with Custard). Alter Kuchen wird in Scheiben geschnitten, mit Marmelade bestrichen in eine Glasschüssel gelegt und ein Eierguß darüber gegossen.

94. Pudding von altem Kuchen (Pudding of Stale Cake). Scheiben von alten Kuchen werden in eine Schüssel gethan und mit einem Eierguß von 3 Eiern, 1 Tasse Milch, Zucker und Vanille bedeckt. Dies wird in den Ofen gethan und gebacken bis es fest ist.

95. Pyramiden (Pyramids). Runde Scheiben von altem Kuchen werden mit Maraschino, Sherry oder nur mit heißem Wasser befeuchtet, darauf häufe man gehackte frische oder eingemachte Ananas pyramidenförmig, stelle sie in eine Schüssel, nicht zu dicht aneinander, und gieße den Saft der Ananas, der vorher mit Arrowroot gekocht wurde, darüber. Nachdem das Gelée steif geworden, schneide man ihn vorsichtig rund und hebe jedes sorgfältig heraus. Zu jeder Tasse Ananassaft 1 Theelöffel Arrowroot. Dieses wird gekocht bis das Arrowroot klar ist und anfängt steif zu werden.

E. Fische und Schalthiere.

(Fish and Crustaceous Animals, Shell Fish.)

96. Reste von marinirtem Häring (Remnants of Pickled Herring). Die Reste von marinirtem Häring werdem fein zerschnitten und mit geriebenen Kartoffeln, einem rohen Ei und dem Gelben von zwei gekochten Eiern, einem Stückchen Butter, Zwiebeln, feinen Kräutern und Gewürzen vermischt, kleine Rollen davon geformt, in Paniermehl gewälzt

und rasch in heißem Fett gebacken. Ebenso ist Häring zwischen Kartoffelsalat oder Kartoffelgemüse, besonders Rahmkartoffeln, oder einfach mit gerösteten Kartoffeln gebraten sehr gut.

97. Stockfisch mit Häring (Codfish with Herring). Reste von Stockfisch werden mit einer hellbraunen Häringssauce, die man aus ¼ Pfund Butter, 3 Eßlöffel Mehl, ½ Zwiebel und 1 Tasse saurem Rahm oder Fleischbrühe rührt, vermischt. Den Häring hackt man mit etwas Petersilie klein und läßt das Gehackte mit der Brühe aufkochen. Sodann legt man in eine Casserole eine Lage geröstetes Brod, darauf eine Lage Stockfisch, der von Haut und Gräten befreit, in kleine Stückchen gepflückt, mit etwas Muskatnuß und Ingwer und der Häringssauce vermengt wurde, wieder eine Lage geröstetes Brod, und fährt so fort, bis Brod und Stockfisch eingeschichtet sind. Schließlich begießt man das Ganze noch mit einer Tasse Fleischbrühe oder Rahm, deckt die Casserole zu und setzt sie bis zum Anrichten in den Bratofen oder auf heiße Asche.

98. Fischröllchen (Fish Rolls). Ein Drittel fein geriebene Kartoffeln werden mit zwei Dritteln feingewiegtem Fisch (beliebige gekochte Reste), etwas Muskatnuß und Salz, 4 Eßlöffeln Parmesankäse oder statt dessen 2 Löffeln saurem Rahm vermischt, etwas weißer Pfeffer, Salz und 2 ganze Eier hinzugefügt, kurz vor dem Gebrauch von der Masse kleine Röllchen geformt, in Backmehl gewälzt, in heißem Backfett ausgebacken und mit einer Mayonnaise oder Sardellen-Sauce angerichtet.

99. Fischreste mit Reis (Fish Remnants with Rice). Zwei Eßlöffel voll Reis werden in Wasser gar gekocht; die Körner müssen heil bleiben. Dann wird der Reis abgegossen und mit den von Gräten befreiten Fischresten, Pfeffer, Salz, einer Messerspitze Fleischextrakt und etwas Soja durchgekocht, mit einem gut geschlagenen Ei abgerührt und sehr heiß angerichtet.

100. Fischkuchen (Fish Cake). Fischreste werden feingehackt, mit einem halben geriebenem Weißbrod, wenigen feingehackten Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Salz und einer kleinen Messerspitze Muskatblüte gut durchgerührt und mit einem geschlagenen Eiweiß und etwas geschmolzener Butter zu einem Kuchen geformt, mit Eigelb bestrichen, mit Zwieback bestreut, in Butter hellbraun gebraten und dann in einer Sauce, welche man vorher aus den Köpfen und Gräten, einer Zwiebel, Pfeffer und Salz gekocht hat, ¼ Stunde, fest zugedeckt, langsam geschmort. Beim Anrichten wird die Sauce mit einem Theelöffel Kartoffelstärke gebunden.

101. Fisch-Pastete (Fish Pie). Fischreste werden mit weißem Pfeffer, Salz, Muskatnuß und etwas geriebenem Weißbrod feingehackt und mit etwaigen Saucereſten und Rahm oder Butter und einem Eßlöffel voll Weißwein und etwas Citronensaft vermischt. Vorher hat man auf einer Schüssel mit 2 silbernen Löffeln einen etwa 3 Zoll hohen Rand von Kartoffelbrei geformt, mit Eigelb bestrichen und im Ofen braun backen lassen. Auf dieser Schüssel wird dann das Ragout recht heiß angerichtet.

102. Fisch-Auflauf (Fish Soufflée). Fischreste und 2 oder 3 hartgekochte Eier werden in Scheiben geschnitten, mit Kartoffelbrei und etwas weißem Pfeffer lagenweise in eine gut ausgestrichene Puddingform gelegt, mit süßem Rahm oder geschmolzener Butter übergossen, im Wasserbade eine Stunde lang gekocht und dann auf eine Schüssel gestürzt.

103. Auf andere Art (An other Style). Fischreste werden durch ein Sieb gerieben. Zu ½ Pfund Fisch nehme man ¼ Pfund geriebenes Weißbrod, 2 geschlagene Eier, etwas Salz und Pfeffer, 2 Eßlöffel Madeira, menge alles tüchtig durcheinander und koche es in einer Puddingform ½ Stunde im Wasserbade. Man gebe das Gericht mit einer Sauce, welche man aus einem Eßlöffel voll in Butter geschwitztem Mehl, ¼ Quart Milch, weißem Pfeffer und Salz gekocht und in welcher man zuletzt etwas Citronensaft und Ei abgerührt hat.

104. Fischreste in Blätterteig (Remnants of Fish in Puff Paste). Fischreste werden mit einem Drittel ihrer Menge geriebenem Weißbrod, geschmolzener Butter, einer kleinen gekochten Zwiebel, Pfeffer und Salz feingehackt und mit 2 Eidottern durchgerührt. Dann wird Blätterteig ausgerollt, in viereckige Stücke geschnitten und mit je einem Eßlöffel voll Farce gefüllt. Die Ecken werden etwas angefeuchtet, fest übereinander gelegt, alles mit Eigelb bestrichen, in Zwieback umgedreht und in Schmalz gebacken.

105. Gebackene Fischreste (Fried Remnants of Fish). Fischreste werden feingehackt. Dann koche man eine Tasse Reis in 1 Pint Milch, bis er recht gar ist, und rühre Reis und Fischreste mit 3 Eiern, 5 Eßlöffeln geschmolzener Butter und weißem Pfeffer gut durch. Dann streiche man eine Form tüchtig mit Butter aus, gebe die Masse hinein und lasse sie 1 Stunde lang backen.

106. Fisch-Reis (Fish Rice). ¼ Pfund Reis kocht man in Salzwasser mit etwas Butter oder in Fleischbrühe steif und gar, kocht alsdann 3 bis 4 Eier hart, schält sie, schneidet das Weiße in Würfel und reibt die Eigelb durch ein Sieb. Inzwischen befreit man die Fischreste, die etwa ¾ Pfund betragen müssen, von Haut und Gräten und bricht sie in Stücke. Den gar gekochten Reis, die Fischstücke und Eiweißwürfel mischt man untereinander, verrührt alles mit 2 Unzen zerlassener Butter, etwas Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuß über dem Feuer bis es heiß ist, füllt den Fischreis auf eine heiße Schüssel und streut das geriebene Eigelb über die Speise. Verfeinern kann man das Gericht, wenn man halb Sahnen-, halb Krebsbutter nimmt, noch einige gedünstete Pilze durchmischt und das Ganze zuletzt mit 1—2 verquirlten Eiern durchzieht.

107. Farcespeise von Hecht (Dish of Pickerel Remnants). Die Ueberbleibsel von Hecht löst man aus Haut und Gräten (am besten am Tag, da man sie kochte), wiegt das Fischfleisch fein und vermischt 1 Pfund mit ¼ Pfund schäumig gerührter Butter, einem Rührei von 3 Eiern, einem in Milch geweichten, wieder ausgedrücktem Mundbrot, mehreren gewiegten Zwiebeln, Salz, Pfeffer und wenig Muskatblüte. Die Farce verrührt

man alsdann noch mit einigen Löffeln saurer Sahne und zwei rohen Eiern, füllt sie in eine butterbestrichene Form und bäckt sie 1 Stunde im Ofen. Man stürzt das Gericht und reicht eine holländische Sauce dazu.

108. Hechtkrusteln (Remnants of Pickerel). (Eingangsgericht) Die Ueberreste von gekochtem oder gedämpftem Hecht werden aus Haut und Gräten gelöst, mit einigen Löffeln dicker weißer Kraftsauce vermischt, 1 Stunde auf Eis gestellt. Dann formt man auf semmelbestreutem Brett Krusteln von ihr, wendet sie in Ei und Reibbrot, bäckt sie aus und umkränzt sie mit Petersilie.

109. Pudding von gekochtem, übriggebliebenem Stockfisch (Pudding from Remnants of Codfish). Für 12—15 Personen: ½ Pfund zu Sahne gerührte Butter, 10 Eier, etwas gehackte Schalotten, Muskatnuß, ½ Pfund geriebene Semmel, 2½ Pfund feingehackter Stockfisch, dies alles wird gut gerührt und in einer wohl zubereiteten Form 1½ Stunde gekocht. Man gibt hierzu folgende Sauce: Einige feingehackte Schalotten werden mit einem Stück Butter gelb geschwitzt, mit etwas Mehl versetzt, mit kochender Bouillon, welche rasch von Fleischextrakt zu bereiten ist, fein gerührt, mit Muskatnuß, Citronensaft und Salz gewürzt und mit 2 Eidottern und guter Sahne abgerührt.

110. Stör-Cotelettes (Cutlets of Sturgeon). (Siehe Seite 174, No. 47.)

111. Stockfisch mit Sahne (Codfish with Cream). (Siehe Seite 175, No. 49.)

112. Beignets von übriggebliebenem Fisch (Beignets of Remnants of Fish). (Siehe Seite 180, No. 69.)

113. Krebse (Crabs). Sehr oft bleiben von einem Krebsessen ein Teil der Krebse übrig, von denen man allerlei delikate Gerichte herstellen kann. Vor allem werden diese gewöhnlich zur Bereitung von Krebssuppe verwendet, doch macht es den meisten Frauen Freude, eine Abwechslung in den Küchenzettel zu bringen, wozu folgende Rezepte besonders geeignet sind, weil sich gleichzeitig auch noch etwaige andere Reste verwenden lassen.

114. Ragout von Krebsen (Ragout of Crabs). Man bricht aus Scheeren und Schwänzen das Fleisch, dämpft in einem Stück Butter eine Handvoll feine Kräuter und Schwämme, gibt eine Tasse Rahm, etwas Citronensaft, Salz und Pfeffer daran und läßt das Krebsfleisch eine Minute darin aufkochen. Nun zieht man die Brühe mit 2—3 Eigelb ab und richtet sie heiß an. Man kann mit den Krebsen auch Reste von Hühnerfleisch oder auch Kalbfleisch aufkochen lassen.

115. Pastetchen (Pies). Man bäckt nicht gar zu kleine Blätterteig-Pastetchen mit Deckelchen gar und zu schöner Farbe und bereitet während der Zeit folgende Füllung: Man bricht aus einer Anzahl Krebse das Schwanz- und Scheerenfleisch aus und stellt dies bei Seite, um von den übriggebliebenen Schalen und ¼ Pfund frischer Butter eine recht rote

Krebsbutter zu bereiten und diese dann recht kalt werden zu lassen. Nun kocht man einige Hände voll zarte Schotenkerne, ebenso viel Spargelköpfe und ein gleiches Quantum Blumenkohl-Röschen, jedes für sich, in gesalzenem Wasser gar, aber nicht weich. Hierauf wird die Krebsbutter vorsichtig über schwachem Feuer gerührt, mit 1 Pint süßem Rahm, etwas Zucker und Salz aufkochen lassen, dann das Krebsfleisch, Blumenkohl, Spargelköpfe und Erbsen dazugegeben, leicht umgeschwenkt und recht heiß werden lassen, jedoch nicht mehr aufkochen. Nun füllt man die inzwischen fertig gebackenen Pastetchen, die man heiß hält, mit dem Ragout, legt die Deckelchen darauf und richtet sie sogleich an.

116. Krebspudding (Crab Pudding). Aus 30 mittelgroßen gekochten Krebsen bricht man das Fleisch aus, hackt es sehr fein und kocht aus den Schalen eine recht gute rote Krebsbutter. Von 6 Unzen Semmeln reibt man die Rinde ab, schneidet die Krume in feine Schnittchen und gießt kochende Milch darüber. Wenn die Semmelschnittchen gut durchgeweicht sind, drückt man mit einem Löffel die Milch heraus und gießt sie ab. Nun rührt man 6 Unzen Krebsbutter schäumig, gibt nach und nach das feinzerhackte Krebsfleisch, die Semmelmasse, 5 Eidotter, 2 Unzen Zucker, etwas Muskatblüte und zuletzt den Schnee von 3 Eiweiß dazu, um dies zusammen zu einer glatten Masse zu verrühren, welche man in eine vorbereitete Puddingform füllt und darin eine Stunde im Wasserbade kochen läßt. Beim Anrichten wird der Pudding auf eine Schüssel gestürzt und mit einer Rahmsauce serviert. Hat man etwas Krebsbutter übrig, so kann man diese für die Rahmsauce mit verwenden, sonst kann man frische Butter nehmen. Man nimmt 2 Unzen frische Butter, rührt diese über schwachem Feuer schäumig, gibt unter fortgesetztem Rühren einen kleinen Eßlöffel Mehl, 2 Eidotter, 1 Theelöffel Zucker, etwas Zimmet und Muskatblüte und 1 Pint süße Sahne dazu, stellt das Ganze auf das Feuer und läßt es bei beständigem Rühren aufkochen.

117. Brödchen mit Krebs- und Kräuterbutter (Toast with Crabs and Herb Butter). ½ Pfund feingewiegtes, durch ein Sieb gestrichenes Krebsfleisch wird mit ½ Pfund Butter glatt verrührt, eine Handvoll Körbel, Petersilie, junge Zwiebeln, Schnittlauch, etwas Estragon ganz fein gewiegt darunter gemischt, mit Salz und einer Prise rotem Pfeffer gewürzt, auf geröstete Biscuits oder geröstete Semmelschnittchen gestrichen und auf einer mit Kresse oder Salat garnierten Platte serviert.

118. Eier mit Krebs- und Kräuterbutter gefüllt (Eggs filled with Crabs and Herb Butter). Dieselbe Füllung mischt man mit dem Gelben von hartgekochten Eiern und etwas Mostrich, nimmt die halbierten Eier aus der Schale und füllt sie damit. Diese geben ein delikates Gericht zu grünem Salat.

119. Krebse mit Spargeln (Crabs with Asparagus). Von 30 Krebsen bricht man Scheeren- und Schwanzfleisch aus, und aus den Schalen mit ½ Pfund Butter wird eine recht rote Krebsbutter bereitet. Die Leiber und Schalen kocht man weiter mit wenigem Wasser aus und gewinnt so

eine Sparbrühe, die zur Sauce verwendet wird. Die frischgekochten oder übriggebliebenen Spargeln werden mit einer Brühe übergossen, die man aus 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Butter knetet und mit der Sparbrühe verkocht, mit Citronensaft würzt und mit 2 Eigelb abzieht. Nun gießt man die Krebsbutter dazu, läßt das Ganze sehr heiß werden. Die Sauce muß so seimig sein, daß sie an dem Spargel haftet. Die heißgehaltenen Krebsscheeren und Schwänze werden nun zierlich auf dem Spargel angerichtet. Man kann statt der Krebse auch Garnelen (Shrimps) oder im Winter Hummer und eingemachte Spargeln verwenden.

120. Auflauf von Krebsen mit Reis (Custard of Crabs with Rice). Von 20—25 Krebsen nimmt man das Fleisch aus Scheeren und Schwänzen, stößt die leeren Schalen nebst dem übrigen Teil der Krebse fein, nimmt 3 Unzen Butter in eine Casserole, dämpft das Gestoßene ein wenig darin, gießt siedende Milch daran, preßt es, wenn es aufgekocht hat, durch ein Tuch und läßt es kalt werden. Dann schöpft man die Krebsbutter (das Rote) in eine Schüssel, weicht das Innere von 2 Semmeln in die abgekühlte Milch ein, gibt an die Krebsbutter 3 Eigelb und 2 Unzen in Milch gekochten Reis, Salz und Citronenschale nach Geschmack, rührt alles gut durcheinander, fügt den Schnee der 3 Eier dazu, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und zieht sie auf. Dieser Auflauf kann auch süß gemacht werden, indem man die Krebse ohne Salz siedet und statt Reis 2 Unzen abgezogene gestoßene Mandeln und eine Handvoll Zucker dazu nimmt. Hat man eine Puddingform, so kann man diese auch benutzen, es gibt solche wie große Hummer, die sehr hübsch dazu sind.

121. Gefüllte Plinsen mit Krebsfleisch (Pancake with Crab Farce). Aus 1½ Unze Krebsbutter, einem Ei, Krebsfleisch, gehackten Citronenschalen, Salz, einer eingeweichten und fest ausgedrückten Semmel, einem Eßlöffel voll Rahm wird eine wohlschmeckende Fülle gemacht, der man nach Belieben noch feine Kräuter beifügen kann. Von feinen Pfannkuchenresten werden kleine Rollen gemacht, mit der Farce gefüllt, in Eiweiß und Semmelkrummen getaucht und in heißem Schmalz gebacken. Oder von Nudelteig viereckige Stücke geschnitten und auf jedes ein Häufchen der Füllung gegeben, die vier Ecken darüber geschlagen und so viereckige Kuchen geformt, die mit Ei bestrichen, in Brosamen gewälzt und in Schmalz gebacken werden. Am schönsten wird dies alles in siedendem Backfett.

122. Krebssemmeln (Crab Rolls). Man läßt zwei Eßlöffel Mehl in Butter anziehen, gibt Fleischbrühe, Krebsschwänze und gereinigte Spargel oder Blumenkohl hinein, sowie etwas Krebsbutter und zieht vor dem Anrichten 2—3 mit süßem Rahm gequillte Eidotter damit auf. Dieses Ragout füllt man in Brödchen, von denen man die Brosamen herausgenommen und einen kleinen Deckel abgeschnitten hat, die beide in heißem Schmalz gebacken und nachher mit süßem Rahm und Krebsbutter aufgekocht werden; d. h. nachdem sie gefüllt und der Deckel mit Eiweiß befestigt wurde. Benützt man gewöhnliche Semmeln dazu, so ist es gut, die untere Rinde abzuschneiden, weil diese das Fett nicht annimmt.

123. Stritzel von Krebsen (Croquettes of Crabs). Reste von Kartoffeln, 2 Tassen voll zu 1 Tasse Krebsfleisch werden mit je 1 Eigelb auf die Tasse mit etwas spanischem Pfeffer, Petersilie und Rahm, sowie Salz zu kleinen Stritzeln gedreht und in heißem Fett gebacken. Statt der Kartoffeln kann man auch ausgedrückte Semmeln oder in Butter eingetauchte Brosamen verwenden. Auch Reis läßt sich sehr gut dazu gebrauchen.

124. Krebssauce (Crab Sauce). Die Schalen der Krebse werden im Mörser zerstoßen, in Butter gebraten, bis die Butter hochgelb ist, und sodann mit Fleischbrühe aufgekocht und durch einen feinen Durchschlag gedrückt. Zu dieser Brühe gibt man das feingewiegte Krebsfleisch, etwas Citronensaft und Muskatblüte, einen Löffel voll braunes Mehl und läßt die Brühe nochmals damit durchkochen. Als Beigabe zu Fischen und Salzkartoffeln vorzüglich.

125. Krebse in Aspic (Crabs in Aspic). Sehr hübsch nehmen sich sowohl kleine ganze Krebse, als wie auch das ausgebrochene Fleisch in einer Glasschale aus, deren Boden mit Pfeffergurken, Maiskölbchen, allerlei Eingemachtem belegt ist und die mit einer guten Sulze, die man mit Gelatine recht steif macht, übergießt und dazwischen immer Krebse füllt. Es ist dies eine sowohl des Inhalts als des hübschen Aussehens wegen passende Schüssel für ein kaltes Büffet. Oben verziert man diese Schale mit Citronenscheiben, die mit einer Sardellenbutter mit Kräutern oder einer sogenannten Montpelierbutter, die aus Butter und Eigelb, Senf, Oliven- oder Sardinenöl besteht, mit Kräuteressig gewürzt, mit Sardinen und Sardellen vermischt und auf Citronenscheiben gestrichen wird und durch Kapern, Pistazien, Oliven verfeinert werden kann. Ueberhaupt braucht man sich bei alle diesem nicht ängstlich an eine bestimmte Vorschrift zu halten. Der Geschmack und die Geschicklichkeit können Dies und Jenes hinzufügen und Verfeinerungen anbringen, dem Auge ebenso einen Genuß bietend, wie dem Gaumen.

F. Plinzen, Omelettes, Pfannkuchen.

(Omelets and Pancakes.)

126. Omelette von Weißbrodschnitten (Omelet of Slices of White Bread). (Siehe Seite 214, No. 8.)

127. Kuchen von Weißbrod und Aepfeln (Pancake of White Bread and Apples). (Siehe Seite 217, No. 25.)

128. Semmel- oder Weißbrod-Kuchen (Pancake of White Bread). (Siehe Seite 218, No. 29.)

129. Brod-Pfannkuchen (Bread Pancake). (Siehe Seite 218, No. 30.)

130. Pfannkuchen von übriggebliebenen Nudeln (Pancake of Noodles). (Siehe Seite 219, No. 33.)

131. Kartoffel-Pfannkuchen (Potato Pancake). (Siehe Seite 221, No. 43.)

132. Arme Ritter (Fried Slices of Bread). (Siehe Seite 222, No. 52.)

133. Karthäuser Klöße (Karthusian Dumplings). (Siehe Seite 222, No. 53.)

134. Gefüllte Pfannkuchen (Filled Pancakes). Von etwaigen Fleischresten, auch gekochtem Schinken, mache man mit einigen Eiern und Gewürz eine pikante Füllung. Dann backe man einen Pfannkuchen, bestreiche denselben mit dieser Füllung, rolle ihn auf und schneide diese Rollen in dicke Scheiben, bestreiche sie mit Eigelb und Paniermehl und backe sie in Butter hellbraun. Eignet sich u. a. als Beilage zu Salat und Gemüsen.

135. Gefüllte Pfannkuchen (Filled Pancakes). Reste von Kalbsbraten oder Geflügel werden in feine Streifchen geschnitten und in der Bratensauce, der man etwas Kartoffelstärke oder ein mit Butter vermischtes Mehlklößchen eingerührt hat, heiß gemacht. Man würzt dieses Ragout mit etwas Muskatnuß, weißem Pfeffer und Citronensaft und läßt es wieder abkühlen. Inzwischen backt man eine Anzahl Pfannkuchen, bestreicht sie mit dem Ragout und rollt sie auf. Wenn sie erkaltet sind, schneidet man etwa zwei Zoll große Würfel davon, die man in Eiweiß und Brosamen (Cracker Meal) taucht und in heißem Fett goldbraun backt. Mit Petersilie garniert ist es eine sehr hübsche Schüssel als Beilage zu Gemüse und Salat.

136. Plinzen mit Fleischfüllung (Pancakes with Meat Farce). Man bäckt hierzu von gutem Plinzenteig ganz dünne kleine Plinzen nur auf einer Seite zur goldgelben Farbe, bestreicht die ungebackene Seite mit einer Fülle aus Bratenresten, die man mit ¼ Pfund Butter, 2 geriebenen Zwiebeln, Eiern, Salz, Pfeffer, Dill, Pastetenpulver würzt, nebst dem feingehackten Eiweiß von 4 gekochten Eiern und dem feingeriebenen Eidotter derselben, bestreicht die aufgerollten Plinzen mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit feingestoßenem Zwieback und bäckt sie darauf in Butter braun. Die Plinzen werden mit kleinen Sträußchen gebackener Petersilie garniert, die man rasch in Backfett backt und zum Kartoffelsalat oder Gemüse ißt. Diese Mischung ist zu 1½ Pfund Fleisch berechnet, kann nach Belieben verkleinert oder vergrößert werden.

G. Salate.

(Salads.)

137. Salat von Suppenfleisch (Salad of Soupmeat). Auch kalt verwendet man Suppenfleisch, wobei auch sehr gut etwas Kalbfleisch sein kann. In feine Streifen geschnitten, legt man es 1 Stunde in verdünnten Essig, gibt es dann in einen Durchschlag und lasse es abtropfen,

so daß es ziemlich trocken ist. Es wird hügelförmig in einer mitteltiefen Schüssel angerichtet, ringsherum mit Scheiben von sauren Gurken oder eingemachten sauren Steinpilzen belegt und mit folgender Sauce begossen: ½ Tasse Bouillon, ¼ Tasse Essig, 2 Eier, 2 walnußgroß Butter, ½ Theelöffel Zucker, ½ Theelöffel Mehl, Salz nach Geschmack, 2 gehäufte Eßlöffel Senf. Kalt zusammenrühren, auf dem Feuer schlagen bis es dick wird, erkalten lassen und vor dem Auffüllen noch einmal tüchtig quirlen. Hat man keine Bouillon, so genügt ein Theelöffel Fleischextrakt mit gut ½ Tasse heißem Wasser vermischt. Das gibt die kräftigste Bouillon. Dieser Fleischsalat hat zum Butterbrod noch immer Beifall gefunden.

138. Salat von übriggebliebenem Suppenfleisch (Salad of Soup Meat). (Siehe Seite 274, No. 15.)

139. Roastbeef-Salat (Roast Beef Salad). Das an den Knochen eines Roastbeefs sitzende rötliche zarte Fleisch wird in kurze, feine Streifchen geschnitten, mit durch Fleischextraktbrühe verdünnter Remouladensauce gemischt, mit gekochten halbierten Eiern, Pickels und Kapern bekränzt und zum Frühstück gereicht.

140. Russischer Salat (Russian Salad). Hierzu verwendet man übriggebliebenen Sauerbraten oder Filetbraten oder dergleichen, Cervelatwurst und Oliven. Alles wird in schmale längliche Stückchen geschnitten, und müssen es ungefähr soviel Oliven als Fleisch sein. — Man richte diesen Salat mit einer Mayonaise an.

141. Truthahn-Salat (Turkey Salad). (Siehe Seite 271, No. 3.)

142. Sardellen-Salat (Anchovy Salad). (Siehe Seite 272, No. 7.)

143. Polnischer Salat (Polish Salad). (Siehe Seite 274, No. 14.)

144. Hecht-Salat (Salad of Pickerel). (Siehe Seite 271, No. 4.)

145. Salat von Krebsen (Crab Salad). Man bricht den Krebsen die Scheeren und Schwänze aus, rührt von 4 Eigelb, 1 Eßlöffel feinem Oel, etwas Essig, einigen Eßlöffeln Butter oder dickem Rahm, 2 Löffeln gutem Essig, Pfeffer, Salz und Schnittlauch, eine gute Mayonnaise, würzt diese nach Belieben mit Citronensaft, gibt eine Prise Zucker dazu und richtet diese über den Krebsstücken an. Soll die Schüssel besonders hübsch aussehen, so hackt man Schnittlauch oder Petersilie ganz fein und streut diese in Längs- oder Querstreifen über die Tunke. In der gleichen Weise lassen sich auch die in den Delikatessen-Handlungen vorrätigen „Shrimps" verwenden.

146. Fruchtsalat (Fruit Salad). Früchte, als Trauben, Aepfel, Orangen kann man, Aepfel und Orangen in Scheiben geschnitten, mit „Mayonnaise-dresssing" mischen und auf grünen Salatblättern servieren. Solche Früchte, die im Geschmack zusammen passen, wie Bananas und Orangen, weiße Trauben und Orangen, Aepfel und Sellerie, können auch untereinander gemischt werden. Diese Salate sind sehr beliebt bei

„Luncheons". Der Waldorf-Salat, welcher eine reichgewürzte Mischung von Aepfeln und Sellerie ist und mit „Mayonnaise-dressing", die mit einer gleichen Quantität steifgeschlagenem Rahm verrührt wird, ist besonders beliebt.

H. Brod.

(Bread.)

147. Hartes Brod wieder weich zu machen (To Freshen Stale Bread). Wünscht Jemand bereits hart gewordenes Brod (welches vielleicht zur Winterszeit in einer sehr kühlen Speisekammer aufgehoben worden war) wieder frisch und weich werden zu lassen, so lege man dasselbe in die Wärmeröhre des geheizten Ofens auf ein sauberes Blech und überlasse es der Einwirkung der Wärme entweder eine halbe Stunde oder eine Stunde lang, je nach der Dicke des Brodlaibes. Lasse dann das Brod etwa eine Stunde abkühlen, so wird es sich beim Schneiden zeigen, daß es weich, elastisch, frisch und feucht in der Krume geworden ist.

148. Gebrauch für altes Brod (Use of Stale Bread), (Siehe Seite 23, No. 80.)

XXII. Belegte Brödchen, kalte und warme Schüsseln, Toasts.

(Sandwiches, Cold and Warm Lunch, Toast.)

A. Belegte Brödchen.

(Sandwiches.)

Allgemeines.

Belegte Butterbrode sind immer willkommen bei Gesellschaften, zum Lunch oder bei Picnics. Sie können in einfachster Weise hergestellt werden, wie mit kaltem, gekochten Schinken, der zur Abwechselung auch gehackt wird, statt in dünne Scheiben geschnitten, und der dann, gemischt mit rohem Ei, Senf und Pfeffer, den Namen Deviled Ham erhält; Käse wird auch viel verwandt, Tomato- oder Gurkenscheiben, Salatblätter mit pikanter Sauce, sehr viele eingemachte Sachen, hartgekochte Eier eignen sich zum Belegen. Frauen und Kinder pflegen auch gern süßes Mus oder Gelée auf Butterbrod zu essen. Wenn diese Speisen oder belegte Brödchen in Körbe verpackt, zu Ausflügen mitgenommen werden, so ist es gut, sie in geöltes Papier einzuwickeln, sie halten sich dann recht frisch. In den folgenden Rezepten findet man die feineren Arten von belegten Butterbroden, sowie auch ausgewählten kalten und warmen Speisen, welche in die vorhergehenden Abteilungen des Buches noch nicht aufgenommen waren. Selbstverständlich enthalten fast sämmliche andere Teile Anweisungen zu kalten und warmen Gerichten, die bei Gesellschaften und Ausflügen passend verwendet werden können, und sei hier besonders auf die Artikel über Süße und Saure Gelées, Pasteten, Backen, Einmachen, Pökeln und Räuchern, Verwendung von Resten, sowie Getränke hingewiesen.

1. Belegte Brödchen auf französische Art (French Chicken Sandwich). Nehme das weiße Fleisch von einem Huhn, hacke es sehr fein, gebe einen Theelöffel Salz und eine Prise roten Pfeffer dazu; man weiche nun einen Theelöffel Gelatine 5 Minuten in zwei Theelöffeln kalten Wassers,

dann füge 6 Eßlöffel dicken Rahm hinzu und erhitze dies über Dampf bis die Masse aufgelöst ist. Rühre das gehackte Huhn hinzu, lasse die Masse erkalten, jedoch nicht zu steif werden, schneide sie in Scheiben, belege eine Schnitte damit und bedecke mit einer solchen.

2. Belegte Brödchen mit Ei (Egg Sandwiches). Man schneide harte gekochte Eier in Scheiben, bestreiche die Schnitte mit Butter, welche mit Petersilie vermischt wurde; lege die Eierscheiben darüber und bestreue mit Salz und Pfeffer. Statt Salz und Pfeffer und der Petersilie kann man Sardellenstreifen kreuzweise über die Eier legen.

3. Hummer-Brödchen (Lobster Meat). Man hacke das Hummerfleisch, mische dies mit einer fertigen Mayonnaise (Dressing); hierauf schneide man frische Salatblätter in Streifen, belege Brodschnitten damit und gebe obige Masse darüber, wieder Salat und Schnitte. Auf gleiche Weise kann man Sandwiches von kalten Bratenresten, Geflügel 2c. herrichten und dadurch eine hübsche Auswahl von guten und billigen Brödchen erhalten.

4. Spanische Brödchen (Spanish Sandwiches). Eine mit Butter bestrichene Grahamschnitte belege man mit Senf und einer Lage gutem Schmierkäse; sodann hacke man eingemachte Oliven, mische eine Mayonnaise darunter und gibt dies über die Schnitte.

5. Caviar-Brödchen (Caviar Sandwiches). Belege eine Brodschnitte mit Butter und Caviar; 2 hartgekochte Eier werden geteilt, das Weiße feingehackt, auf die Schnitte gelegt, das Gelbe durch ein Sieb gerührt und darüber gestreut. Nun schneide man Zwiebeln in Scheiben und gebe je einen Ring auf ein Brödchen.

6. Gefüllte Wecken (Picnic Sandwiches). Man nehme eine runde Semmel, schneide ein kleines Ende ab, höhle sie vollständig aus und fülle wie folgt: 4 Oliven, eine Gurke, 1 Eßlöffel Kapern, einen großen grünen, süßen Pfeffer, dies hacke man zusammen sehr fein, hierauf zerhacke man 2 Unzen Zunge und das weiße Fleisch eines Huhnes, vermische dies und obiges mit einander und gebe etwas „Mayonaise Dressing" dazu. Diese Fülle gebe man in die ausgehöhlte Semmel und lege den kleinen abgeschnittenen Kopf wieder darauf. Man fülle die Wecken erst kurz vor dem Servieren.

7. Gehacktes rohes Fleisch (Raw Beef Sandwich). Schabe das rohe Fleisch (Roundsteak) mit einem Messer, belege eine Schnitte damit, bestreue mit Pfeffer und Salz; hierauf röste die belegte Schnitte auf einem „Toaster" und serviere heiß.

8. Butterbrod mit Champignons (Mushroom Sandwich). Rinderzungen und gekochte Champignons werden zusammen gehackt, etwas Senf zugethan und auf Butterbrod gestrichen.

9. Haschеebrödchen (Hash Sandwich). Man hacke mageren, gekochten Schinken sehr fein, bestreue feine Butterbrödchen reichlich damit und drücke die Masse mit der Messerklinge leicht an. — Ebenso von Zunge, Wild und feinem Geflügel.

10. Eierbrödchen (Egg Sandwiches). Man rühre 6 hartgekochte Eidotter mit ½ Unze Butter, einem Eßlöffel Provence-Oel, 2 Unzen feingehackten Sardellen, ein wenig Senf und feingehackten grünen Kräutern und so viel Estragon-Essig, daß es wie eine Crême ist, die man ziemlich dick auf geröstete Brodschnitten streicht.

11. Sardellenbrödchen (Anchovy Sandwiches). Man schneide ganz gleiche viereckige Stücke von Weißbrod und röste sie auf beiden Seiten; bestreiche sie mit Sardellenbutter, bestreue immer ein Stück mit dem feingehackten Gelben und eins mit dem feingehackten Weiß von hartgekochten Eiern und arrangiere sie wie ein Damenbrett auf eine große, mit einer achteckig gefalteten Serviette bedeckte Schüssel.

12. Häringbrödchen (Herring Sandwiches). Man schneide frische, abgezogene und entgrätete Häringe, die man in Wasser oder etwas Milch gut abgewaschen und dann wieder getrocknet hat, in schmale Streifchen; bestreiche geröstete Weißbrodschnitten gut mit frischer Butter und gebe fein geschnittene Scheiben von hartgekochten Eiern darauf, streiche Senf darüber und lege zuletzt ein dichtes Gitter von den Heringsstreifen über jede Schnitte.

13. Nachgeahmte Krebse (Mock Crabs). Man rühre einen Theelöffel Butter zu Sahne, man gibt 2 Theelöffel geriebenen Käse, je einen Salzlöffel voll Salz, Paprika und Senfmehl, etwas feingehackte Sardellen oder Anchovy und einen Theelöffel Essig dazu. Dies wird 5 Minuten gut gerührt, sodann auf Toast gestrichen.

14. Sardinen-Butterbrode (Anchovy Sandwiches). Der Inhalt von 2 Büchsen mit Sardinen wird in heißes Wasser gethan, nachdem erst alles Oel davon abgelaufen ist. In wenigen Minuten werden die Sardinen von dem Fett befreit. Man gießt dann etwas Wasser ab und trocknet die Fische in einem Tuch, schabt die Häute ab und zerstößt die Fische in einem Mörser zu Teig; dazu thut man nun Pfeffer, Salz und kleine Stückchen grünen Salat und streicht es dann auf das Butterbrod. Der Salat verbessert den Geschmack der Sardinen sehr bedeutend. Man kann auch die Sardinen fein hacken, einige Tropfen Citronensaft darauf drücken und dann auf Butterbrode legen.

15. Kresse-Butterbrode (Peppergrass Sandwich). Etwas Brunnenkresse wird reingewaschen und auf einem Tuche abgetrocknet, bis alle Feuchtigkeit herausgepreßt ist. Dann mischt man sie mit feingehackten, hartgekochten Eiern und thut Pfeffer und Salz dazu. Von altgebackenem Brod und frischer Butter macht man zwei Dutzend Butterbrode, schneidet die Kresse in kleine Stückchen, entfernt die Stengel und thut sie dann mit etwas Citronensaft auf die Butterbrode, preßt sie fest zusammen und schneidet sie in kleine Stücke ohne Kruste.

B. Kalte Schüsseln.

(Cold Lunch.)

16. Schweinskopf oder „Ungarisches Rebhuhn" (Pigs Head in Aspic). Ein halber Schweinskopf oder 2 Schweinsfüße, 2 Kalbsfüße, 1 Ochsenfuß und 1 Ochsenmaul werden, nachdem sie gereinigt sind, in einem Topf mit Wasser, etwas Weißwein und Essig, Salz, einem Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und einer großen mit Nelken besteckten Zwiebel langsam weich gekocht. Das Ochsenmaul und der Ochsenfuß dürfen länger kochen als das Uebrige. Man löst noch warm das Fleisch von den Knochen, schneidet es in Würfel und Streifen und das vom Maul in dünne Scheiben, siedet die Brühe ein, klärt sie mit Eiweiß und seiht einen Teil davon in eine Form, die man ausgießt. Nachdem dies auf Eis oder in kaltem Wasser erstarrt ist, gibt man schichtweise das Fleisch hinein, erst das Ochsenmaul, gießt wieder Brühe darüber, füllt nach dem Erstarren eine Lage Schweinskopf oder -Fuß mit Pfeffer, Salz, gehackter Citronenschale gewürztem Fleisch darauf und fährt mit diesen abwechselnden Schichten fort, bis die Form voll ist. Nachdem alles ordentlich fest geworden, schneidet man es in Scheiben und gibt Essig und Oel dazu.

17. Gefüllte Tomaten (Filled Tomatoes). Suche schöne reife und runde, sowie gleichmäßig große Tomaten aus, schneide eine kleine Scheibe oben ab und höhle die Tomaten glatt aus. Fülle diese nun mit Hühnersalat, einer Fülle von Kalbsbriese, Sellerie oder dergleichen aus. Auf einem Salatblatt serviert, macht dies einen hübschen Gang.

18. Kaltes Schüsselfleisch (Lunch Dish of Veal and Pork). Man nimmt 3 Pfund Kalbfleisch und 3 Pfund Schweinefleisch, schneidet dieses zu fingerbreiten Stückchen, vermengt es mit Salz, Nelken, gewiegten Schalotten, ¼ Pfund Sardellen und Kapern und läßt es über Nacht stehen. Alsdann setzt man es in eine irdene Kasserole, die aber gerade sein muß, legt 2 zerhackte Kalbsfüße darauf, gießt 2 Glas Wein darüber, legt einen Bogen Papier darauf, preßt es mit einem scharfen Deckel zu, den man ringsum mit einem steifen Teig verklebt, damit keine Luft hineinkommt. Dann setzt man es 2 Stunden in einen Ofen, läßt es erkalten, beseitigt das obere Fett und stürzt es auf eine Platte.

19. Gepreßtes Fleisch (Potted Beef). Die Reste von Roastbeef oder von Hammelskeule oder von Küken zerhacke man, würze es mit Pfeffer und Salz und klopfe es dann gehörig. Zu jedem Pfund nehme man 4 Unzen geschmolzene Butter, mische gehörig und packe es fest in einen Steintopf. Bedecke mit ausgelassenem Nierenfett und halte an einem kühlen und dunklen Platz zum Gebrauch. Bei "Beef" kann man einen Eßlöffel Worcestershire-Sauce zufügen, bei Küken ein wenig Sellerie.

20. Chaud-froid von Fasanen. 1—2 Fasanen werden recht saftig gebraten und das Fleisch in zierliche Stücke zerlegt. Die Gerippe, Magen, Herz, Leber, werden fein zerstoßen, in ½ Quart Weißwein mit etwas Citro-

nenschale, 2 Schalotten, einem kleinen Lorbeerblatte, ½ Stunde gekocht, dann durchgeseiht; nun fügt man ½ Quart kräftige braune Fleischbrühe. 1 Gläschen Madeira, 2 Theelöffel Fleischextrakt hinzu, läßt dies stark einkochen, gibt den Saft einer Citrone, etwas Salz und 8 Eßlöffel schmackhaften Fleisch-Aspic dazu, gibt die Fasanenstücke durch diese Sauce, sie so glacierend, richtet sie erhaben auf einer Schüssel an, gießt die Sauce rings um das Fleisch und stelle es auf Eis. Beim Anrichten wird die Speise mit Citronen-Spältchen, verschiedenfarbigem Aspic, den man rund, in schräge und gerade Vierecke schnitt, verziert.

21. **Austern** (Oysters). Die Austern werden zuerst mit einem feuchten, dann mit einem trockenen Tuche von außen recht rein abgeputzt und, so kurz wie möglich vor dem Gebrauche, rasch und sehr vorsichtig geöffnet, damit kein Wasser verschüttet werde. Dann wird immer ein Dutzend auf einen Teller gestellt und 3—4 Citronenachtel dazu gelegt, sowie ein Austernmesser, wo solche üblich sind. Da die Austern meistens zu Anfang der Mahlzeiten und vor der Suppe gegeben werden, so setzt man sie gewöhnlich gleich auf die Tafel, neben das Kouvert, und serviert feine weiße Weine, als Chablis, Sauterne ꝛc. — Man pflegt für 12 Personen 200 Austern zu rechnen, und wenn jeder Teller sein Dutzend hat, so werden die übrig gebliebenen auf zwei große Schüsseln gelegt, ebenfalls mit Citronenschnitzen dabei, und so nachpräsentiert.

22. **Roh-Beefsteak** (Raw Beefsteak). Man nehme ein Stück Filet, häute es und klopfe es wohl, schneide und hacke es fein und treibe es durch einen Seiher, vermische es dann mit Salz, Kapern, Zwiebel, Petersilie und Citronenschale, alles fein gewiegt, und menge es gut untereinander, verrühre nun Senf, etwas Cayennepfeffer, guten Essig und feines Oel, gebe es zu dem andern, und wenn auch dies gut vermengt ist, so forme man es wie kleine Beefsteaks, lege sie auf eine mit Schnittlauch bestreute Schüssel und serviere sie mit feinen Butterbrödchen oder mit in der Schale gebratenen Kartoffeln und frischer Butter.

23. **Sardinen** (Sardines à l'Huile). Man serviert sie meistens ohne weiteres in ihrer Büchse, welche über eine gefaltete Serviette gestellt wird; viele aber finden sie besser und gesünder, wenn man sie ohne ihr Oel in eine Schale legt, etwas von dem Oel mit Citronensaft vermischt und dies über die Sardinen gießt.

24. **Sardellen** (Anchovis). Man wasche und reinige ¼ Pfund Sardellen, spalte und entgräte sie und lege sie in Rauten über feines Olivenöl, fülle die leeren Stellen abwechselnd mit Gelb und Weiß von hartgekochten Eiern und grünen Kräutern (Petersilie, Estragon, Pimpinelle), alles sehr fein gehackt, streue Kapern darüber und garniere die Platte mit Citronenachteln.

25. **Neunaugen** (Lampreys). Man bekommt sie in Büchsen eingelegt und serviert sie meistens ganz einfach, zuweilen aber auch mit Sardellen, welche man wie bei dem vorigen Rezept vorbereitet und dann über den Finger rollt; die Neunaugen schabt man ein wenig ab, schneidet sie zu

kleinen Stückchen und stellt nun einen Ring von den Sardellen auf einen Teller oder flache Schale, legt dann nach dem ersten Ring einen solchen von Neunaugen, wieder einen Ring von Sardellen und schließt in der Mitte mit Neunaugen; fülle die Sardellen abwechselnd mit feingehackten grünen Kräutern, Kapern und Zwiebel, vermische Essig und Oel und gieße es darüber.

26. Garnierter Häring auf Wiener Art (Herring à la Vienne). Man reinige die Häringe von Haut und Gräten und lege sie ein Paar Stunden in Milch; trockne sie ab und schneide sie in lange Streifen, welche man in eine Sauce aus Oel, Essig, feingeschnittenen Zwiebeln und einem Theelöffel Senf gibt und gut darin umrührt, dann herausshebt und auf einem großen Teller bergförmig anrichtet. Ferner habe man abgekochte Kartoffeln und Sellerie zu Scheiben geschnitten und in Größe eines Thalerstücks ausgestochen und Kopfsalat zu eigroßen Häuptchen abgeblättert und in Viertel geschnitten, tauche es in die Sauce und garniere die Häringe damit, sowie noch mit kleinen Essiggurken, roten Rüben, klein fingerdick oder lang geschnitten, oder zu Viertel geschnittenen, hartgekochten Eiern, welch' alles man mit feingeschnittenem Schnittlauch überstreut.

27. Kaviar (Caviar). Wenn man den Kaviar in Fäßchen bezogen hat, so bringt man ihn für gewöhnlich auch am besten darin zu Tisch, sonst aber in einer Schale, stets aber mit gerösteten Weißbrodschnitten und Citronenviertel dabei, häufig auch noch mit frischer Butter zum Bestreichen der Brödchen und serviert je nach Geschmack oder Mitteln Madeira, Rheinwein oder auch sehr feines Bier dazu. Man kann auch die Brödchen fertig zubereitet herumreichen und wird der Rand der Platte dann nur mit Citronenachteln belegt.

28. Sardellenschnitten (Dish of Anchovis). Milchweißbrod wird in Scheiben geschnitten, entweder geröstet oder mit Butter in einer Pfanne gelb gemacht, oder in Milch und Ei eingeweicht und in Schmelzbutter rasch gelb gebraten. Alsdann werden die Schnittchen mit der unten bemerkten Sauce bestrichen und mit Sardellen, wie zum Butterbrod vorgerichtet (Vorbemerkungen No. 30) belegt. Mit diesen Schnittchen wird der Rand einer Schüssel angefüllt und zwar so, daß die eine Hälfte der Schnittchen die andere bedeckt. In die Mitte der Schüssel werden nicht ganz hart gekochte, geschälte und durchgeschnittene Eier, die offene Seite nach oben, gelegt und folgende Kräutersauce darüber angerichtet: Die Dotter 4 hartgekochter Eier werden fein gerieben, gehackte Kräuter, als Dragon, Petersilie und Pimpinelle, ferner $\frac{1}{10}$ Quart Bouillon, 2 Eßlöffel feiner Oel, 1—2 Eßlöffel scharfer Weinessig, Kapern, Senf und etwas Pfeffer nach und nach dazu gerührt.

29. Eingemachte Eier (Pickled Eggs). Die Eier werden 10 Minuten gekocht, dann sogleich in kaltes Wasser gethan, worauf man die Schale abnimmt und die Eier in Essig legt; man bestreut sie vorher mit etwas Salz und steckt in jedes Ei einige Gewürznelken. Man kann sie nach Belieben in Hälften geschnitten und mit einer Senfsauce auf den Tisch bringen.

C. Warme Schüsseln.

(Warm Lunch.)

30. Eier-Vermicelli (Egg Vermicelli). Dies macht ein sehr delikates Gericht zum Lunch. 5 Eier, 1 Eßlöffel Maisstärke, ½ Eßlöffel Butter, 6 Stücke geröstetes Brod, 1 Pint Milch, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Die Eier werden in kochendem Wasser aufgesetzt und 20 Minuten gekocht, dann in kaltes Wasser geworfen, und nachdem sie erkaltet sind, werden die Schalen abgenommen. Das Weiße wird sodann von den Dottern getrennt und für sich allein feingehackt, die Dotter durch ein Sieb oder einen Durchschlag getrieben, man hält das Weiße und Gelbe separat. Die Milch wird in einem Double Boiler gekocht, Butter und Maisstärke werden zusammen vermischt und dazugerührt. Wenn dies rahmig geworden ist, gibt man das gehackte Eiweiß dazu, nebst Salz und Pfeffer. Die Ränder der gerösteten Brodscheiben werden mit heißem Wasser leicht benetzt, etwas Butter wird über den Toast gestrichen, und dies wird auf eine warme flache Schüssel gelegt. Die weiße Sauce verteilt man alsdann ebenmäßig über die Scheiben, und setzt kleine Häufchen von dem Eigelb darauf, streut über das Ganze noch ein wenig feingestoßenen Pfeffer und bringt es sogleich auf den Tisch.

31. Austern mit Sellerie (Oysters with Celery). Man läßt ein Quart große Austern im eigenen Saft aufkochen, dann seiht man sie auf einem Sieb und gibt etwas von dem durchgelaufenen Saft zu der folgenden Sauce: Zwei aufgehäufte Eßlöffel Mehl werden mit einem großen Löffel Butter durchgeschwitzt, dann wird ein Pint süßer Rahm dazugerührt und etwas Pfeffer und Paprika dazu gegeben, nebst einer kleinen Zwiebel, ein wenig Muskatblüte und einem Lorbeerblatt, auch einen Theelöffel Salz. Die Austern (es sollte ein volles Quart sein, ohne Brühe) werden dann in diese dicke, kochende Sauce gegeben, ganz zuletzt kommt eine Tasse voll feingehackter, frischer Stangen-Sellerie daran; dies läßt man nur 2 bis 3 Minuten durchkochen.

32. Pastry Ramakins. Kleine Reste von Pastetenteig können zusammengerollt werden, dann dünn auseinander gebreitet und mit geriebenem Käse von guter Art bestreut. Man faltet den Teig dann dreifach, rollt ihn aus und streut Käse darüber, rollt ihn nochmals und schneidet ihn dann mit einem Fleischmesser in Formen, nach Belieben. Die Ramakins werden darauf rasch gebacken, in eine heiße Serviette gelegt und gleich aufgetragen. Das Aussehen des Backwerks wird sehr gehoben, wenn man es vor dem Einschieben in den Ofen mit Eigelb bestreicht. Wo man die Mehrausgabe nicht zu scheuen braucht, ist es am Besten, Parmesankäse zu nehmen. Dies ist sehr gut mit einer Tasse Kaffee zum Lunch.

33. Salmie von alten Rebhühnern (Prairiehühnern) (Salmi of Prairiechicken or Partridges). Die Hühner werden langsam, saftig und weich gedünstet, sind sie kalt, dann löst man das Fleisch von den Knochen,

hackt es, stößt es und gibt es dann durch ein Haarsieb. Die Knochen werden auch fein gestoßen und gekocht, dann kommt die Masse mit der durchsiebten Brühe zusammen in einen Topf und wird noch nach Bedarf mit etwas Bouillon seimig gekocht. In einer halbtiefen Schüssel mit Blätterteig garniert, schmeckt dieses Gericht ausgezeichnet.

34. Champignons auf Kapuziner Art (Filled Mushrooms). Große, tadellose Champignons putzt und wäscht man, löst die Stiele ab, höhlt die Köpfe etwas aus und wiegt das ausgelöste Fleisch recht fein. In Butter schwitzt man einige Stückchen rohen Schinken, eine kleine Zwiebel und das nötige Mehl gar, verkocht dies mit halb heißer Sahne, halb Fleischbrühe und streicht die Sauce durch. Sie wird mit etwas Pfeffer und gehackter Petersilie gewürzt und das gewiegte Pilzfleisch in ihr ganz langsam zehn Minuten gedünstet. Indes hat man das Brustfleisch von einigen gebratenen, jungen Tauben gelöst und feingewiegt. Man mischt es unter die fertige Pilzmasse und füllt mit ihr die ausgehöhlten Champignons. Sie werden nebeneinander in Butter gestellt, mit etwas Fleischbrühe und Citronensaft überfüllt und im Ofen gar gedünstet. Man richtet sie in einem Blätterteigrande an und gibt sie als Mittelgericht.

35. Fleischbrödchen (Meat Rolls). Bratenreste, am besten von Geflügel oder Kalbsbraten, schneide man in feine, zollange Streifchen, und koche Knochen, die man in ein Tuch oder in eine Drahtkugel bindet, aus. Dann dämpfe man in Butter eine halbe Zwiebel, nehme 2 oder 3 Kochlöffel Mehl, Muskatnuß und Salz dazu. Dann füge man etwas Milch, Bouillon und übbriggebliebene Sauce hinzu, koche alles einige Zeit, lege das zerschnittene Fleisch hinein und lasse es eben aufkochen. Danach wird die Masse auf einer flachen Schüssel glatt gestrichen, und am nächsten Tage mit einem silbernen Löffel abgestochen, in gestoßenem Zwieback sorgfältig umgedreht, zu kleinen Bällchen oder länglichen Rollen geformt und wieder in Eigelb und Zwieback oder Paniermehl umgedreht. Dann erhitze man Schmalz im Kochtopf, koche die Röllchen knapp 5 Minuten darin und schöpfe sie mit einer Schaumkelle heraus auf eine recht heiße Schüssel.

36. Reis-Cotelettes (Rice Cotelettes). Eine Tasse Reis wird in Milch weich gekocht und dann mit Salz und weißem Pfeffer ganz fein gestoßen. Zugleich hacke man ebenso viel Reste Kalbsbraten oder gebratenes Geflügel, vermenge sie mit dem Reis und 2 geschlagenen Eigelb, forme sie zu Cotelettchen, drehe sie in geriebenem Parmesankäse um und brate sie schön braun. Man gebe sie mit einer pikanten Sauce oder Fleischbrühe mit Soja, Pfeffer und Citronensaft zu Tisch.

37. Plinzen mit Fleischfüllung (Thin Filled Pancakes). Man bäckt hierzu von gutem Plinzenteig ganz dünne kleine Plinzen nur auf einer Seite zur goldgelben Farbe, bestreicht die ungebackene Seite mit einer Fülle aus Bratenresten, die man mit ¼ Pfund Butter, 2 geriebenen Zwiebeln, Eier, Salz, Pfeffer, Dill, Pastetenpulver würzt, nebst dem feingehack-

ten Eiweiß von 4 gekochten Eiern und dem feingeriebenen Zwieback und bäckt sie darauf in Butter braun. Die Plinzen werden mit kleinen Sträußchen gebackener Petersilie garniert, die man rasch in Backfett backt und zu Kartoffelsalat oder Gemüse gegessen. Diese Mischung ist zu 1½ Pfund Fleisch berechnet, kann nach Belieben verkleinert oder vergrößert werden.

D. Toasts.

(Toast.)

38. Stettiner Sardellenschnittchen oder Kanapees (Anchovy Toast). (Eingangsgericht). Die Sardellen werden wie zum Butterbrod (siehe Vorbemerkungen No. 30) vorgerichtet. Milchbrödchen werden in fingerdicke Scheiben geteilt oder mit einem Ausstecher zu beliebigen hübschen Formen ausgestochen und auf dem Rost oder im Ofen dunkelgelb geröstet. Zugleich kocht man frische Eier hart, trennt das Gelbe vom Weißen, hackt ersteres recht fein, desgleichen auch Petersilie, welche nach dem Waschen vor dem Hacken oder Schneiden in einem Tuche ausgedrückt wird, damit die Nässe entfernt werde. Dann bestreicht man die Schnitten mit frischer Butter, legt auf jede einige Sardellen, in der Mitte ein Streifchen Petersilie und zu beiden Seiten das Eigelb. Man bestreicht auch die mit Butter versehenen frischen und etwas geröfteten Weißbrodscheiben dick mit Remouladensauce, bestreut sie mit hartgekochten, gehackten Eiern, danach mit gehackter Fray-Bentos-Zunge oder belegt sie mit geräucherten Lachsscheibchen, Kapern, gehacktem Schinken und oft zuletzt mit gehacktem Schnittlauch.

39. Kaviarschnittchen (Caviar Toast). Es werden Butterbrödchen von geröfteten Semmelschnitten gemacht und reichlich mit Kaviar bestrichen, feingehackte Zwiebeln und Citronenstückchen dazu gegeben. Auch werden geröstete Semmelschnittchen oder kleine Blinis (warme Buchweizenpfannkuchen) und Citronenstückchen, sowie auch der Kaviar zur beliebigen Bedienung eines Jeden besonders gereicht.

40. Milch Toast (Milk Toast). 1 Quart Milch wird auf das Feuer gesetzt mit 1 Löffel voll kalter Butter. In ¼ Pint kalte Milch wird 1 aufgehäufter Löffel Mehl gerührt. Sobald die Milch auf dem Feuer kocht, rührt man dies dazu, nebst 1 Theelöffel Salz. Man läßt es einmal aufkochen, stellt es dann auf den Ofen zurück, und tunkt geröstete Brodscheiben hinein. Wenn nicht alle Milchsauce so aufgebraucht wird, so gießt man den Rest über den Toast auf der Schüssel. Man bedeckt diese und bringt sie auf den Tisch.

41. Gehacktes Rindfleisch auf Toast (Chopped Beef on Toast). Man hackt eine Quantität gebratenes Rindfleisch ziemlich fein, und vermischt es mit reichlich Salz und Pfeffer. Zu jedem Pint Fleisch gibt man 1 knappen Löffel Mehl, auch wird 1 knappe Tasse Wasser oder Fleisch-

brühe zugegeben. Man stellt dies dann in einem kleinen verdeckten Tiegel auf den Ofen und läßt es 20 Minuten gelinde kochen. Währenddem bereitet man ½ Dutzend geröstete Brodschnitte, und breitet die Mischung über den Toast, worauf man die Speise sogleich auf den Tisch bringt.

42. Schinken Toast (Ham on Toast). Man hackt ¼ Pfund gekochten oder gebratenen Schinken fein und mischt dazu die Dotter von 2 Eiern, gut geschlagen, 1 Eßlöffel Butter und genug Rahm oder frische Milch, um eine weiche Mischung davon zu machen, der man auch eine Prise Pfeffer zugibt. Dieses rührt man über dem Feuer, bis es dick wird. Der Toast wird einen Augenblick in heißes gesalzenes Wasser getaucht, dann streicht man etwas geschmolzene Butter darüber. Die Mischung wird dann auf den Toast geschüttet und dies sogleich auf den Tisch gebracht.

43. Toast mit Wein (Toast with Wine). 1 Glas Wein und 1 Glas Wasser lasse man zusammen mit etwas Zucker auf die Hälfte einkochen, lege 2 geröstete Brodschnitte in einen tiefen Teller und gieße die Flüssigkeit, zu welcher man 1 Ei und (während des Kochens) etwas Citronenschale fügte, über den Toast.

44. Toast mit Käse (Welsh Rarebit). Man läßt ½ Unze Butter in einer Bratpfanne auf dem Ofen schmelzen, und gibt allmälig 4 Unzen von nicht strengem, amerikanischen Käse dazu, wobei man immer umrührt, bis er zerschmolzen ist. ½ Pint Rahm und 2 Eier werden zusammen verschlagen und dies wird in den Käse geschwenkt, auch etwas Salz zugegeben; dann gießt man die Mischung über das zart und braun geröstete Brod und bringt den Toast auf den Tisch.

45. Eier auf Toast (Eggs on Toast). Eier können in verschiedener Zubereitung auf Toast gegeben werden. Man taucht die gut gerösteten Brodscheiben erst in heißes gesalzenes Wasser, und gibt dann Rühreier oder Spiegeleier, oder auch mit Rahm bereitete Eier darüber. Die Anweisungen dazu finden sich unter „Eier-, Milch- und Mehlspeisen" X.

46. Butterbrod mit Hühnerfleisch (Chicken Sandwich). Man thut gekochtes oder gebratenes Hühnerfleisch in eine Pfanne mit genug Fleischbrühe, Wasser oder Rahm, um es aufzuweichen; thut ein Stück Butter und etwas Pfeffer dazu und bearbeitet es, während es heiß wird, bis es beinahe wie ein Teig wird. Dann läßt man es auf einem Teller abkühlen. Mit diesem werden die Butterbrode belegt.

XXIII. Candy.

(Candy).

1. Französischer Cream-Candy (French Cream Candy). 1 Tasse Wasser und 4 Tassen weißer Zucker werden in einem glänzend sauberen Blechgeschirr auf den Ofen gesetzt, und man läßt dies 10 Minuten kochen, ohne zu rühren. Wenn es ziemlich dick aussieht, so erprobt man es durch Ablaufen des Sirups von einem Löffel. Wenn er Faden zieht, setzt man das Gerät vom Ofen auf den Tisch. Man nimmt einen kleinen Löffel voll heraus, reibt dies gegen die Seiten einer Schale für Kuchenteig, wenn es rahmig wird und sich zwischen den Fingern zu einer Kugel rollen läßt, so gießt man das Ganze in die Schale. Wenn es kühl genug ist, daß man es an den Fingern vertragen kann, nimmt man die Schale auf den Schooß und rührt oder schlägt die Masse mit einem großen Löffel oder Puddingstock. Sie wird bald rahmig aussehen und so steif werden, daß man sie wie Brodteig mit den Händen verarbeiten muß. Sollte dies nicht rahmig genug sein, so muß man es wieder auf den Ofen setzen, für ein oder zwei Minuten, oder so lange als nötig, und wohl Acht geben, daß es nicht zu lange kocht. Den Extrakt gibt man zu, sobald es zu verkühlen anfängt. Dies ist die Grundlage aller französischen Cream-Candies. Man kann ihn in Rollen formen und nachher in Scheiben zerlegen, oder auf Platten legen und in kleine Würfel verschneiden, oder in andere Figuren, die man bei französischem Candy findet. Eine hübsche Form ist diese: Man färbt einen Teil des Creams rosenrot und steckt einen Mandelkern in ein Stück, so groß wie eine Haselnuß, von der Seite hinein, so daß es aussieht, als ob der Kern die Schale sprengte. Wenn, bei dem Verarbeiten, der Cream kalt wird, so muß er wieder gewärmt werden. Verschiedene Punkte müssen bei der Verarbeitung dieses Creams beachtet werden. Wenn der gekochte Zucker kühl genug zum Schlagen ist, und dann rauh und körnig wird, so hat er zu lange gekocht, oder er wurde gerührt, während er noch heiß war. Wenn er nach einigem Schlagen nicht wie Schmalz oder dicker Rahm aussieht, sondern sandig und zuckerig wird, so zeigt das an, daß er vor dem Schlagen nicht kühl genug war. Er ward nicht genug gekocht, wenn er beim Verarbeiten nicht steif wie Teig wird und wenn er an den Händen klebt. In diesem Falle setzt man ihn wieder zu Feuer, mit einer Unze

heißem Wasser, läßt ihn ganz wenig kochen und probiert dann, wie vorher, mit kaltem Wasser. Nachdem er zum Erkühlen in die Schale gegeben ist, sollte er klar aussehen, wie Gelée. Geduld und Uebung machen auch hier den Meister.

2. **Chokolade-Caramels** (Chocolate Caramels). 1 Tasse geriebene Chokolade, 2 Tassen brauner Zucker, 1 Tasse voll westindischer Molasses, 1 Tasse Milch oder Rahm, 1 eigroßes Stück Butter; dies wird gekocht, bis es dick und beinahe bröcklich wird, bei beständigem Umrühren. Man gibt die Masse nun auf mit Butter bestrichene Platten, und wenn sie anfängt, steif zu werden, teilt man sie durch nicht zu tiefe Einschnitte in kleine Vierecke, die man dann leicht auseinander brechen kann, wenn sie ganz erkaltet sind.

3. **Chokolade-Caramels** (Chocolade Caramels). In einen granitenen Kochtopf gibt man ¼ Pfund geriebene, ungesüßte Chokolade, 4 Unzen Butter, 1 Pfund braunen Zucker, ½ Pint Sirup, ½ Pint Rahm und 1 Theelöffel Vanilla-Pulver; das Ganze wird auf mäßig heißem Ofen gerührt, bis es tüchtig vermischt ist, und dann läßt man es langsam kochen, bis es bricht, wenn man etwas davon in Eiswasser fallen läßt. Darauf schüttet man es in gut ausgeschmierte flache Pfannen, so daß es ½ Zoll hoch darin steht, und stellt es zur Seite, um abzukühlen. Wenn es beinahe kalt ist, reibt man ein scharfes Messer mit Olivenöl ein, und teilt den Caramel in kleine Vierecke, ohne sie ganz zu durchschneiden. Ist die Masse kalt und hart geworden, so bricht man die Caramels durch und wickelt jedes Stück in glasiertes Papier.

4. Caramel Candy). ¼ Pfund Chokolade, ¼ Pfund Butter, 2 Pfund braunen Zucker, 1 Tasse gute Milch. Man kocht dies 6 Minuten, und schlägt es dann bis es abkühlt, gibt Vanille dazu, breitet es in einer Pfanne aus, und schneidet es, bevor es erkaltet, in kleine Würfel.

5. **Französischer Vanille-Crême** (French Vanilla Cream). In eine Schüssel gibt man das Weiße von einem oder mehreren Eiern, oder so viele wie die Quantität erfordert, die man zubereiten will, und ebenso viel kaltes Wasser, wie man Eiweiß hat, und rührt so viel XXX pulverisierten oder Conditor-Zucker dazu, daß man ihn steif genug hat, um mit den Fingern zu formen oder zu modellieren. Man gibt Vanille-Essenz dazu. Man formt es in Bälle, Würfel, Pyramiden u. s. w. und legt dieselben auf Teller oder auf Wachspapier und stellt sie beiseite zum Trocknen.

6. **Chokolade-Candy** (Chocolate Cream Drops). 2 Tassen gesiebten Zucker löst man in einer Tasse Wasser auf und kocht diesen Sirup 5 Minuten lang, nimmt ihn vom Feuer und schlägt die Masse, bis sie wie dicker Rahm aussieht. Hiervon formt man kleine Bällchen von etwa Haselnußgröße und taucht sie in aufgelöste Chokolade, d. h. in Chokolade, die gerieben und in einer Schüssel, die man in heißes Wasser stellte, dünn gemacht wurde.

7. Peppermint Drops. 1 Pfund Puderzucker schlägt man mit dem Weißen von 3 oder 4 Eiern zu steifem Schaum, fügt 10—12 Tropfen Pfeffermünzöl hinzu, peitscht die Masse tüchtig und läßt sie in Tropfen auf Schreibpapier fallen, auf dem sie dann erhärten.

8. Lemon Drops. Auf ½ Pfund fein gesiebten Zucker tröpfelt man gerade genug Citronensaft, um den Zucker aufzulösen, und kocht dies miteinander zu einem recht dicken Sirup ein, tröpfelt ihn auf Teller und stellt die Tropfen zum Erhärten an einen warmen Platz.

9. Cocoanut Candy. 4 Tassen Wasser, 3½ Tassen gesiebten weißen Zucker, 4 Eßlöffel Essig, Butter von Eigröße kocht man miteinander etwa ¾ Stunden, oder bis die Masse dick ist. Gerade eben vor dem Abnehmen vom Feuer, rührt man 1 Tasse gehackte Kokusnuß durch die Masse, die man darauf sofort zum Erkalten auf mit Butter bestrichene Teller gießt. Man kann irgend eine andere Nußsorte in gleicher Weise mit der Zuckermasse vermischen.

10. Maple Sugar Candy. 1 Tasse Maple-Zucker, ½ Tasse Wasser und ein Stückchen Butter kocht man ungefähr 10 Minuten miteinander. Wenn der Candy fertig ist, füge man 1 Theelöffel Vanille-Extrakt hinzu und gieße die Masse zum Erkalten in „gebutterte" Pfannen. Es darf die Masse während des Kochens nicht gerührt werden.

11. **Vanille-Taffy.** 1 Tasse Essig, 3 Tassen Zucker, Butter von Wallnußgröße und ½ Theelöffel Vanille-Extrakt. Man kocht die Masse bis zum Erhärten.

12. Butter Scotch. 3 Tassen braunen Zucker, ¾ Tasse Wasser, Butter von Wallnußgröße, 1 Prise Backsoda und beliebiges Gewürz. Gekocht wie oben.

13. **Taffy** (Plain Sugar Taffy). ½ Pint Wasser, 3 Unzen Butter, ½ Theelöffel Citronensaft, 2 Theelöffel Vanille-Extrakt, 1½ Pfund Conditor-Zucker A. Wasser und Zucker werden in einem Granittopfe auf den Ofen gesetzt und gerührt, bis sich der Zucker aufgelöst hat, wobei man mit einem Schwamm von Zeit zu Zeit die Krystallteilchen wegwischt, die sich oben an den Seiten des Topfes ansetzen. Dann läßt man es kochen, bis einige Tropfen, in Eiswasser gethan, sich mit den Fingern zu einer kleinen Kugel rollen lassen; dies muß öfter versucht werden. Sobald die Masse diese Beschaffenheit hat, gibt man die Butter und den Citronensaft dazu, und läßt es weiter kochen, ohne zu rühren, bis es hart und brüchig wird, wenn man ein Teilchen ins Wasser fallen läßt und nicht an den Zähnen klebt. Dann gibt man die Vanille dazu, und thut das Ganze in eingefettete flache Pfannen. Den Topf soll man nicht auskratzen, sonst wird der Taffy nicht gut. Wenn die Masse kalt ist, schneidet man sie mit einem geölten Messer in kleine Vierecke.

14. Butter Scotch. 3 Tassen weißer Zucker, ½ Tasse Wasser, ½ Tasse Essig, 1 Theelöffel halb voll Cream Tartar, 1 Eßlöffel Butter und 8 Tropfen Citronen-Extrakt. Dies wird ohne Rühren gekocht,

bis es prasselt und bricht. Gerade ehe man es vom Feuer nimmt, gibt man ¼ Eßlöffel Soda dazu und schüttet es dann in Backpfannen, ¼ Zoll dick. Kleine Würfel, 1 Zoll im Quadrat, werden dann leicht eingekerbt.

15. Nuß-Candy (Nut Candy). 3 Tassen Zucker, 1½ Tasse Milch, oder immer halb so viel Milch als Zucker. Dies wird gekocht, bis es im Wasser hart wird, dann rührt man 1½ Tasse Nüsse hinzu, und bevor man es vom Feuer nimmt, gibt man etwas Vanille-Extrakt daran. Man gießt die Masse dann in eine flache Blechpfanne, und schneidet sie in kleine Vierecke, nachdem sie abgekühlt ist. Statt der Nüsse kann man auch geriebene Kokusnuß gebrauchen, und Chokolade hinzugeben. In dem Falle gibt man den Candy theelöffelweise in die gut mit Buter bestrichene Blechpfanne, und läßt die kleinen Häufchen etwas trocknen.

16. Frucht- und Nuß-Confect (Fruit and Nut Creams). Besonders feines assortiertes Confect läßt sich auch aus gesteinten Rosinen, Korinthen, Feigen und Citronat, fein gehackt und gemischt mit ungekochtem „französischen Cream", während er weich ist und ehe all der Zucker dazu kommt, herstellen. Nüsse kann man auch mit dem Cream vermischen. Man rührt hinein: Gehackte Mandeln, Hickorynüsse, Butternüsse oder englische Wallnüsse und formt dies zu Bällchen, Stangen oder Würfeln. Ebenso können verschiedene Sorten Nüsse zusammengemischt werden.

17. Ueberzuckerte Mandeln (Sugared Almonds). Dieses wirklich feine Confect wird sehr viel in Frankreich gemacht; es ist etwas beschwerlicher zu bereiten, als andere Arten, hat dafür aber auch seinen eigenen Wohlgeschmack. Eine Tasse voll Mandeln wird blanchiert, dann werden diese gut getrocknet. Man kocht eine Tasse Zucker mit einer viertel Tasse Wasser, bis dies Fäden zieht, dann werden die Mandeln hineingeworfen und man läßt sie braten, so zu sagen, in diesem Sirup, bei gelegentlichem Umrühren. Sie werden eine zarte, gelblich-braune Farbe annehmen, ehe der Sirup dunkler wird; dann darf man keinen Augenblick warten mit dem Abnehmen, sonst verlieren sie an feinem Geschmack. Man rührt sie während des Kaltwerdens, bis der Sirup wieder zu Zucker wird und etwas höckerig die Mandeln umgibt. Dies sind überzuckerte Mandeln; sie werden abwechselnd mit den gesalzenen Mandeln jetzt bei Diners genossen, und Jeder wird sie delikat finden.

18. Popcorn Candy. In einem eisernen Kessel werden 1 Eßlöffel Butter, 3 Eßlöffel Wasser und 1 Tasse weißer Zucker zusammen gekocht, bis sich Candy bilden will; dann giebt man 3 Quart gut geröstetes Popcorn dazu, rührt dies stark, damit sich der Zucker über die Maiskörner verteilt, nimmt dann den Kessel ab und läßt den Inhalt etwas abkühlen, so wird jedes Korn separiert und mit Zucker überzogen sein. Man muß von Anfang an sich Mühe geben, das Verbrennen zu verhüten. Mandeln, englische Wallnüsse, überhaupt alle Nüsse sind vortrefflich auf diese Art bereitet.

19. Gesalzene Mandeln (Salted Almonds). (Sehr beliebt bei Herren.) Man brüht dazu die Mandeln, zieht sie ab und siedet sie unter beständigem Rühren so lange in Olivenöl, bis sie braun und knusperig werden. Sie werden auf weißem Fließpapier getrocknet, und dann mit feinstem Tafelsalz, das in England mit ganz wenig Cayenne gemischt wird, bestreut.

20. Gebrannte Mandeln (Burned Almonds). Von den rohen Mandeln werden die kleinen dicken ausgesucht und davon wird 1 Pfund mit ebenso viel gestoßenem Zucker in einen Kessel gethan, ¼ Quart Wasser darüber gegossen und dies wird über gelindem Feuer bei beständigem Rühren gekocht, bis das Wasser verdunstet ist, und die Mandeln anfangen zu knacken. Darauf nimmt man den Topf vom Feuer und rührt noch so lange, bis der Zucker trocken und völlig mehlig wird, dann schüttet man sie auf ein Blech, liest sie aus dem Zucker heraus und thut sie wieder in den Kessel. Zu dem zurückgebliebenen Zucker mengt man ½ Unze gestoßenen Zimmet, setzt den Kessel mit den Mandeln wieder aufs Feuer, und rührt die letzteren langsam um, und wenn der an den Mandeln hängende Zucker schmilzt, wird von dem zurückgebliebenen aufgestreut, und so allmählich der ganze Zucker daraufgebracht. Dann schüttet man die Mandeln auf ein Blech und läßt sie kalt werden.

XXIV Anrichten und Garnieren der Speisen.

(Serving and Decorating Dishes.)

Ueber Kaffee- u. Theegesellschaften, Luncheon.

(Coffee- and Tea-Parties, Luncheon.)

A. Das Anrichten und Garnieren der Speisen.

(Serving and Decorating Dishes.)

Die wenigsten Hausfrauen bedenken, welche Sympathie zwischen dem Auge und dem Gaumen herrscht, und in wie hohem Grade der Appetit durch das äußere Ansehen der Speisen angeregt oder verdorben wird. Die Zuckerbäcker wissen diese Thatsache am besten, daher die verlockende Ausschmückung ihrer Waaren. Sind die Speisen noch so schmackhaft und gut gekocht, und das Mädchen richtet schlecht an, so ist dies nur der halbe Genuß. Die Schüsseln dürfen vor Allem nicht zu voll sein, und die Sauce darf nicht überlaufen. Gemüse drücke man nicht mit dem Löffel fest in die Schüssel oder streiche es glatt wie Pappe, auch darf dasselbe nicht in seiner Brühe schwimmen. Es wird mit dem Schaumlöffel herausgeholt und leicht auf die erwärmte Platte gelegt. Grünes Gemüse garnirt man gern mit kleinen, ausgestochenen, in Butter hellgelb gerösteten Kartöffelchen, Rosenkohl mit Kastanien, die um den Rand der Platte gelegt werden, Spinat mit Spiegelei oder auch einem Kranz hartgekochter, in der Hälfte getheilter Eier. Kopfsalat bestreut man mit feinen Kräutern, Estragon, Pimpinella, Boretsch, Schnittlauch, und legt auf die fertige Schüssel einen Stern von hartgekochten, in Viertel geschnittenen Eiern. Endiviensalat sieht sehr schön aus, wenn man ihn, wie in Frankreich, Belgien und dem Elsaß, recht groß putzt, bergartig anrichtet und mit feingewiegtem Ei bestreut. Kartoffelsalat umgiebt man mit einem Kranz grünem Salat, Krautsalat von Weißkohl mit einem Kranze aus Rothkohl. Suppenfleisch wird im Sommer mit Radieschen oder Kresse, im Winter mit kleinen Einmachgurken, Perlzwiebeln, eingemachten Radieschen und kleinen, in Essig eingemachten Böhnchen garnirt. Auf Apfelkompott drücke man mit dem Messer die bekannten Vertiefungen ein, wie man dies oft bei Butter sieht. Dem Heringssalat giebt man eine Garnitur in weißen, gelben, grünen und roten Feldern, aus feingewiegtem Eigelb, Eiweiß, rothen Rüben und sauren Gurken hergestellt. Rundum einen Kranz aufgerollter Sardellen, in die Mitte der Schüssel ein Körbchen von hartgekochtem Ei, mit einer Citronenschale als Henkel. Das Körbchen selbst wird mit Kapern gefüllt.—Bei Braten mit Knochen lege man stets den braunen, fleischigen Teil nach oben, bei Geflügel die Brust. Ueber Braten und Geflügel gebe man noch einen Löffel Fleischbrühe, wenn man das Fleisch auf der Platte hat. Das-

selbe gewinnt dadurch an appetitlichem Aussehen. Bei feinen Essen umgiebt man den Braten mit einem Kranz der verschiedenen Gemüse. Für kalten Aufschnitt ist die gebräuchlichste und bekannteste Verzierung die krause Petersilie. Hartgekochte Eier in Verbindung mit Salatherzchen, abgekochten rothen, weißen oder gelben Rüben, welche schön mit kleinen Formen ausgestochen werden, dienen ebenfalls zur Verzierung von kalten Platten, zum Beispiel zur Mayonnaise von Geflügel oder von Fischen, kaltem Salm, Aal und so weiter. Die Eier werden hart gekocht, halbirt oder geviertheilt und um die angerichteten Speisen jedesmal ein Ei, ein Salatherzchen gelegt, und ebenso verfährt man mit den ausgestochenen Figuren der Wurzeln. Neue Heringe lege man stets auf abgewaschene Weinblätter. Umständlicher ist schon die Einfassung von Aspik oder saurem Gelée, die man übrigens auch nur bei größeren Gesellschaftssessen verwendet. Das saure Gelée wird zur Hälfte weiß gelassen, die andere Hälfte verschiedenartig gefärbt, in Formen ausgestochen und auch nur bei kalten Speisen, Fischen, kaltem Braten und so weiter verwendet. Die in der Vertiefung der Schüssel leeren Zwischenräume werden mit den feingehackten Abfällen des Gelée zierlich ausgefüllt. Fische, die man in Gelée ganz eingelegt und mit einer Schicht Gelée bedeckt hat, garnirt man mit in Form von Seerosen zerschnittenen Eiern, die Blätter aus Gurkenscheiben, die nur kalt gestellten mit Mayonnaise oder mit grüner Petersilie, giebt ihnen ein Petersiliensträußchen in's Maul und bestreut sie auch mit feiner Petersilie. Oft bleibt die Petersiliengarnitur weg und der Fisch wird mit kleinen, rund ausgestochenen, in Salzwasser abgekochten Kartoffeln garnirt. Hecht mit holländischer Sauce garnirt man mit Krebsen. Mit rothen und weißen Monatrettichen, sowie von jungen, kleinen Karotten läßt sich eine hübsche Platte von kaltem Braten, Suppenfleisch u. s. w. herrichten. Man entfernt das Kraut und legt etliche schöne Blättchen davon in's Wasser, damit sie frisch bleiben. Dann schneidet man mit einem feinen Messer, am besten einem Federmesser, die Monatrettiche zu kleinen feinen Blättchen, doch so, daß dieselben unten zusammenbleiben. Ebenso behandelt man die Karotten und legt sie einige Stunden in frisches Wasser. Die einzelnen Blättchen gehen dann aus einander, und man hat schöne rothe, gelbe oder weiße Röschen vor sich, die man abwechselnd um die Fleischplatte legt und mit etwas von dem abgezupften Grün umgiebt. Eine so hergerichtete Platte sieht allerliebst aus. Obst garnire man stets mit Weinblättern und Ranken. Selbst wilder Wein in der rothen Färbung des Herbstes macht sich prachtvoll. Aepfel, Birnen, Trauben, Nüsse, aus dem Rebenlaub hervorlugend, nehmen sich sehr schön aus. Im Winter nehme man Epheublätter und Epheuranken. — Speisen, in der angegebenen Weise für das Auge angenehm hergerichtet, legen Zeugniß davon ab, daß die Hausfrau nicht nur Sinn für das Materielle, sondern auch Schönheitssinn hat, und daß sie für Freunde und Bekannte nicht nur gern giebt, was Küche und Keller bieten, sondern auch mit Liebenswürdigkeit zu geben versteht.

B. Kaffee- und Theegesellschaften.

(Coffee and Tea Parties.)

1. Kaffeegesellschaften.

(Coffee Parties.)

Erste Art. Vorab sorge man für eine eingeübte Bedienung. Der Tisch werde fein gedeckt, für jeden Gast mit einem Dessertteller versehen. Zucker und Sahne stelle man an verschiedenen Stellen auf feinen Tellern hin. Zur Verzierung des Tisches werde für hübsch gefüllte Blumenvasen gesorgt.

Zum Kaffee paßt:

Butterkuchen,—Rodonkuchen,—Schneckenkuchen,—Elberfelder gefüllter Kringel, — Wickelkuchen, — Stollen, dies alles geschnitten und in feine Teller oder Körbchen gelegt. Ferner: Mandelkränze,—Windbeutel,—Waffeln,—feine Neu-

jahrskuchen, — Zuckerbretzeln und dergleichen. Das Bestimmte wird auf einem gedeckten Seitentisch geordnet und in die Mitte das Kaffeeservice hingestellt. Der Kaffee muß erst kurz vor dem Gebrauch gemacht werden, damit man ihn recht heiß serviren könne. Das Präsentiren geschehe zuerst bei den älteren Damen und dann weiter; im übrigen dürfen die Beilagen zum Kaffee nicht stets an ein und derselben Stelle gereicht werden, die Bedienung fange bald hier bald dort an, damit keinem Gaste eine besondere Auszeichnung und keinem eine untergeordnete Stellung gegeben werde.

Kann man die Gesellschaft nach dem Kaffee in den Garten oder in ein anderes Zimmer führen, so lasse man unterdeß schnell abräumen, das Tischtuch mit einem Tafelbesen abkehren und den Tisch auf folgende Weise wieder besetzen: Im Verhältniß zur Gesellschaft nehme man 1 oder 2 Kuchen, worunter sich ein Obstkuchen befindet, die man vorher in passende Stückchen schneidet und den Rand derselben mit grünen Blättern verziert. Gibt man einen Kuchen, so stelle man ihn in die Mitte des Tisches; sind indeß zwei Kuchen, dann selbstredend einen rechts, den andern links in gehöriger Entfernung hin, und in die Mitte einen Aufsatz mit Blumen, oder eine Kristallschale, auf einem Fuß stehend, mit Apfelsinen gefüllt. Zwischen diesem Aufsatz und den beiden Kuchen kann man Gelée- und Crême-Schüsseln stellen, so auch kleines Backwerk, Macronen und Schaumsachen, die zu den Crêmes gegeben werden. Nach den beiden Kuchen, am Ende des Tisches, stelle man Früchte.

Erst wird der Obstkuchen gegeben, dann Crême, darnach der zweite Kuchen, Früchte und Gelée. Die im Abschnitt Crêmes bemerkte Schale mit Apfelsinen oder Erdbeeren, sowie auch Compote von rohen Aepfeln und Zitronen sind zur Zeit zum Nachgeben angenehm. Auch werden wohl zuletzt gemachte Butterbrödchen mit verschiedenen Beilagen gereicht.

Als Getränk wird nach Belieben Maiwein, Bischof, Kardinal oder Wein mit Zucker gegeben.

Zweite Art. Der Kaffee wird auf einem Nebentisch servirt und beliebiges Gebackene dazu gereicht. Nach dem Kaffee wird der Tisch mit Kuchen, einigen Brodsorten, Butter, mit einem kleinen Messer versehen, Käse, marinirtem Häring, geschnittenem Fleisch und Früchten, wie die Jahreszeit sie bietet, besetzt. Man fange mit Kuchen und beliebigem Getränk an, reiche dann nach einer Weile Butterbrod mit Beilagen und zuletzt die Früchte.

Dritte Art. Es werden kleine Tische, mit Servietten gedeckt, an passende Plätze gestellt, woran die Gesellschaft sich gruppirt. Der Kaffee wird auf einem Seitentische servirt und den Gästen gereicht.

Nach dem Kaffee werden ebenfalls Kuchen, Crêmes, Blancmangers, Getränke und Früchte auf einen Seitentisch gestellt und den Gästen präsentirt; zu den Kuchen werden kleine Teller und Messer, zu den Crêmes besondere Tellerchen oder Untertassen mit Theelöffel gereicht.

2. Kleine freundschaftliche Kaffee's.

(Small Informal Coffee Parties.)

Der Tisch wird sauber gedeckt, das Kaffeeservice in die Mitte des Tisches gestellt, Dessertteller mit Messern werden herumgesetzt und zu beiden Seiten des Services kommt was man wünscht—Wasseln oder Butterkuchen, Rodon- oder aufgerollter Kuchen, in zierliche Stücke geschnitten und in Körbchen präsentirt.

Nach einer Stunde des Kaffeetrinkens wird das Kaffeegeräth entfernt, der Tisch mit reinen Desserttellern, worauf ein Theelöffel und seitwärts ein Dessertmesser liegt, versehen und derselbe mit verschiedenem Brod, Butter, geschnittenem Braten oder feingeschnittenem rohen Schinken, oder geräucherter Zunge, Sardellen, oder marinirtem Häring, Käse und Früchten besetzt. (Siehe Vorbereitungsregeln und Abteilung „Kalter Aufschnitt etc.“).

Zugleich wird eine beliebige Speise, welche die Stelle eines Kuchens vertritt, auf die Mitte des Tisches gestellt, etwa:

Ein Schaumgericht, — Zwiebäcke mit Preißelbeeren bestrichen. — Karthäuser Klöße, Omelette (Eierkuchen), — Züricher Küchli, — Schweizer Semmelgericht, — Ohrfeige mit Johannisbeeren, Gelée oder Preißelbeeren gefüllt, — Ohrfeige statt einer Torte, — Johannisbeer-, Zwetschen- oder Aepfel-Pfannkuchen mit Preißelbeeren bestrichen, — Schlesische Griesschnitten, Kuchen von Schwarzbrod und Aepfeln, — Plinzen allein zu geben, — Plinzen von saurer Sahne, — gefüllte Plinzen, — Berliner Pfannkuchen, — Schneeballen, — kleine Reibekuchen, — Püssertchen u. s. w.

Als Getränk kann eine Tasse Thee, in warmer Jahreszeit ein Glas Maiwein oder Limonade gereicht werden. Zunächst wird die Speise mit Theelöffeln und nach dem Wechseln der Teller Butterbrod und Beilagen gegeben.

3. Praktischer Nachmittags-Kaffee.

(Afternoon Coffee.)

Eine ebenso angenehme wie praktische Weise, wenn man namentlich in etwas beschränkten Räumen eine größere Gesellschaft geben will und das Speisezimmer nicht ausreicht um eine große Tafel zu decken, ist folgende:

Man stellt in unregelmäßiger Art, meistens an der Wand entlang, damit möglichst viel Raum um den Tisch zum serviren bleibt, Stühle auf; je nach Wunsch nehmen die Gäste sodann Platz.

Den Tisch ziert man in der Mitte je nach Geschmack mit hübscher Decke, Farren und Blumen, setzt an beiden Enden Teller auf mit dazwischen liegenden Servietten von welch' letzteren man jedem in das Speisezimmer tretenden Gast eine auseinander gefaltet nebst Teller reicht.

Die Erfrischungen sollten bei solcher Gelegenheit nur einfacher Art sein. Am angenehmsten ist wohl stets eine Tasse Kaffee (oder Chocolade mit Schlagsahne); man reicht diese ohne Untertasse, dazu ein zierliches Butterbrödchen zusammengelegt, mit etwas gehacktem Hühnerfleisch mit Rahm, Fleischbrühe und etwas Gewürz aufgedämpft und einem in Oel getauchtes Salatblatt dazwischen gegeben. Außerdem reiche man, besonders wenn es am Nachmittag ist, ein Stückchen feinen Hefekuchen oder irgend eine Torte. Will man es besonders elegant machen, so gebe man noch Gefrorenes (Ice Cream) dazu und kleines Gebäck.

Beim arrangiren des Tisches vergesse man nicht einige hübsche Gefäße mit Theelöffeln sowie auch solche mit kleinen Gabeln aufzustellen, deren sich die Gäste nach Wunsch bedienen können. Zwischendurch auf dem Tisch einige kleine Schüsselchen mit Confekt (Candy) in den Farben der Blumen gehalten, ziert denselben sehr.

Wenn eine solche Gesellschaft auf einen Sonntag Nachmittag verlegt wird, so könnten auch Herren eingeladen werden. In dem Falle wäre das spätere Herumreichen von Wein oder Bowle ganz am Platze, das Rauchen einer guten Cigarre wäre wohl gestattet, und die Damen würden Confect und kleine Kuchen nicht zurückweisen. Wenn sich eine solche Gesellschaft von gleichgesinnten Freunden bei gewandten und liebenswürdigen Wirthen zusammenfindet, und Jeder seine Talente und seine Unterhaltungsgabe gern in den Dienst einer feineren Geselligkeit stellt, so lassen sich recht wohl einige Nachmittagsstunden in angenehmster Weise verbringen.

4. Kaffee nach deutscher Art.

(German Coffee.)

Hat die deutsche Frau ihre Freundinnen zum Kaffee geladen, so hat sie in den meisten Fällen schon zeitig den Tisch gedeckt mit ihren köstlichsten Leinenschätzen, Blumen in Vasen und Schalen aufgestellt, zuweilen auch, besonders zur Sommer-

zeit ein Sträußchen an den Platz jedes Gastes gelegt und den Tisch so recht einladend vorbereitet. Die beliebtesten Naschereien, die bei solcher Gelegenheit angeboten werden sind, Waffeln, Krapfen oder Berliner Pfannkuchen, Spritzkuchen, Schürzkuchen, Butterkuchen, Gugelhupf, ein Obstkuchen, irgend eine feine Torte und zuletzt Obst, eine Bowle oder Gefrorenes mit kleinem Backwerk. Häufig wird neben dem Kaffee auch Chokolade angeboten, die Manche dem Kaffee vorziehen. In vielen Fällen ist es auch bei einem Damenkaffee erwünscht, wenn den Süßigkeiten ein gediegenes Gericht vorangeht, und es wird feiner kalter Aufschnitt von Gänsebrüsten, Lachsschinken, feine Wurstsorten, Schinken, belegte Schnittchen, Sardinen, feiner Käse mit Butter und verschiedenen Sorten Brot angeboten, und man thut gut, sich dabei nach den Neigungen der Gäste zu richten. Hat man einen Salat, so wird von der Mehrzahl ein feiner Härings-salat oder auch ein Kartoffelsalat allen anderen vorgezogen.

Zur Sommerzeit, und wenn man einen Garten zur Verfügung hat, ist es sehr hübsch, die Gäste dorthin zu bitten und entweder an einer großen, blumengeschmückten Tafel oder an kleinen buntgedeckten Tischchen gruppenweise der Gesellschaft den Kaffee anzubieten. Sind Herren zum Abholen der Damen gekommen, so werden sie sich dann sicher freuen, eine gute Tasse Kaffee oder gar Eiskaffee, Bier oder eine Bowle anzutreffen und den Kaffee noch etwas ausdehnen helfen. Die deutsche Hausfrau richtet sich gewöhnlich für solche Fälle ein und hat ein Nachtessen in Bereitschaft, über dem die Herren der Schöpfung das frühe Nachhausegehen vergessen und gar nicht mehr so ernstlich daran mahnen.

5. Theegesellschaften.

(Tea Parties.)

Damen-Thee's. Auch die Arten der Theegesellschaften weichen bekanntlich in den verschiedenen Gegenden sehr von einander ab; man wird sie daher nach verschiedener Sitte arrangirt finden.

Erste Art. Die Damen nehmen um einige hingestellte mit Servietten gedeckte Tische im Kreise Platz. Ist die Gesellschaft sehr groß, so placire man die jungen Damen in einem Nebenzimmer bei geöffneter Thür. Der Thee wird in einem Seitenzimmer zurecht gemacht (wir erlauben uns, auf den Thee unter Getränken dieses Kochbuchs aufmerksam zu machen), recht heiß servirt, auf einem großen Theebrett mit Zucker, Milch, einer Krystallflasche mit rothem Wein, zuerst den älteren auf dem Sopha sitzenden Damen, und dann der Reihe nach weiter präsentirt. Das Gebackene zum Thee, von welchem gewöhnlich dreierlei und dazu feine Butterbrödchen gegeben werden, wird von einer zweiten Bedienung in vier Körbchen auf einem Präsentirteller mit den Tassen zugleich gereicht.

Die Tassen werden nicht einzeln und nicht zu schnell nach einander gefüllt, sondern erst dann, wenn die ganze Gesellschaft bedient werden muß. Diese werden dann alle zugleich abgenommen, auf ein Theebrett gestellt, da, wo der Thee servirt wird, schnell sauber gespült, wieder gefüllt und mit dem Gebackenen zugleich gereicht. So wird noch zum drittenmal der Thee angeboten und darauf, nach einer Viertelstunde, alles abgeräumt. Nachdem die Dame des Hauses eine Unterhaltung für die Gesellschaft arrangirt hat, werden Dessertteller, mit Messern darauf liegend, und eine vorher zierlich geschnittene Obsttorte den Damen da präsentirt, wo sie sich, stehend oder sitzend, befinden, so auch zugleich ein beliebiges Getränk. Nach Verlauf einer Viertelstunde wird in Tellerchen oder Untertassen eine kleine Portion Crême oder Blancmanger mit der Sauce servirt, solche mit Theelöffeln auf einen Präsentirteller gestellt und nach Belieben mit Macronen oder Schaumsachen herum gereicht. Nach einer Pause wird die zweite Torte präsentirt, auch können Aepfel, Birnen oder Apfelsinen im Zimmer von der Dame des Hauses, der Tochter, oder von irgend einer anderen jungen Dame geschält und in einer feinen Schale angeboten werden.

Anmerkung. Hierbei wird auf die Erdbeer- und Apfelsinenschale, welche auch ohne Erdbeersaft gemacht werden kann, zwischendurch zu geben aufmerksam gemacht.

Zweite Art. Die Damen gruppiren sich um einzelne kleine mit Servietten gedeckte Tische, der Thee wird an einer Seite des Zimmers gemacht, servirt, die Tassen werden mit Milch, rothem Wein und Zucker auf ein Theebrett gestellt und mit beliebigem Backwerk präsentirt, die leeren Tassen von Zeit zu Zeit einzeln auf einem Präsentirteller abgeholt und wieder gefüllt, bis Niemand mehr beliebt. Nachdem abgeräumt worden ist und die Dame des Hauses auf irgend eine Weise für Unterhaltung der Gesellschaft gesorgt hat, wird ein gedeckter Tisch mit Kuchen, kleinem Backwerk, Gelée, Crêmes, Früchten, Butterbrödchen mit Beilagen und Wein hübsch geordnet, versehen ins Zimmer gebracht und zur Seite hingestellt. Die Gerichte werden nach vorhergehender Weise mit Tellerchen den Damen präsentirt. Das Butterbrod wird zuletzt gegeben.

Dritte Art. Es wird eine Tafel gedeckt mit einem Theeservice, mit Kuchen, kleinem Backwerk, Brodsorten, Butter (ein kleines Messer dabei liegend) und verschiedenen Beilagen versehen, woran die Gesellschaft Platz nimmt. Diejenige, welche den Thee servirt, hat eine Theemaschine an der Seite und läßt die Tassen durch Bedienung präsentiren.

6. Nachmittags-Thee.

(Afternoon Tea.)

Erste Art. Eine Einladung für solch' einen Thee geschieht auf zwischen 4 und 6 Uhr. Hat man Brod und Butter, so mache man vorher wirkliche Butterbrödchen daraus und lege zwei Schnitten aufeinander, hierauf schneide man allerhand verschiedene Größen und Formen aus den zusammengelegten Schnitten und lege sie dann hübsch geschichtet auf eine feine Serviette oder in ein kleines Körbchen. Keinenfalls gebe man Butter separat auf den Tisch. Salat lasse man mit dem Bröbchen herumgehen und zu gleicher Zeit sorge man für das Austheilen des Thees. Als Schluß gebe man etwas süßes Compot, oder Kuchen. Der Tisch muß hübsch gedeckt und geschmückt sein.

Zweite Art. Der Theetisch, der in amerikanischen Kreisen sich seit einigen Jahren größerer Beliebtheit erfreut als der Damenkaffee, den böse Zungen auch „Kaffeeklatsch" nennen, bildet den Gegenstand größter Sorgfalt bei der Hausfrau. Je nach den verfügbaren Räumen findet der Theetisch seinen Platz im Parlor oder im Wohnzimmer und ist mit einer zierlichen gestickten oder auch bemalten Decke gedeckt. Die Theemaschine, der Theetopf oder sonstige kleine Nothwendigkeiten werden vor dem Platz der Hausfrau aufgestellt. Der Theekessel wird mit kaltem Wasser gefüllt und die darunter befindliche Alkohol-Lampe von der Hausfrau angezündet. Sobald das Wasser den Siedepunkt erreicht hat, wird es über den Thee im nahestehenden Theetopf gegossen (zu jedem Quart Wasser gehören 4 Theelöffel voll eines feinen Thees) und dann lasse man den Thee ziehen, bis die Tassen nach dem Wunsch der Gäste mit Cream, Schlagrahm, Zucker oder Citronensaft versorgt sind und dann wird sogleich der Thee eingefüllt; der Zucker wird meistens auch gleich von der Hausfrau in die Tasse gegeben, zuweilen auch extra angeboten. Die begleitenden Speisen sind meistens kleine Bröbchen (Biscuits, Muffins) mit Butter, Sandwiches, einige Sorten leichten Salats, Gemüse in Aspik wie Spargeln, grüne Bohnen, Erbsen, Blumenkohl auf Salatblättern, servirt mit Mayonnaise, die in einer besonderen Schale angeboten wird, russischer Salat mit Sauce à la Tartare oder das beliebteste bei solchen Gelegenheiten: Hummermajonnaise. Shrimps und Tomatensalat, auch Hühnersalat werden auf zierlichen Schalen gereicht; danach folgt Gefrorenes und Kuchen oder Torte, auch kleines Backwerk. Gemüthlicher gestaltet sich eine Theegesellschaft, wenn nicht zu viele Personen daran teilnehmen und es sich ganz nach ihrem Behagen einrichten. Das Brot oder die Biskuits werden schön vorbereitet bestrichen und belegt angebo-

ten, in mundgerechte Bissen schon vorher zerlegt, ungefähr fingerbreit. Der Geschmack der Hausfrau kann sich auch hierbei sehr gut bewähren. Sehr zierlich sind die buntbestrichenen Sandwiches auf einer hübschen Platte mit feinem gestickten Deckchen oder Damast-Serviette belegt. Zuweilen laden junge Damen zu Ehren eines anwesenden Gastes, einer jungen Freundin, alle ihre Bekannte, junge Mädchen, ein und die intimsten Freundinnen sind dann behülflich, die Gäste zu bedienen. Bei solch' festlichen Gelegenheiten, wie es ein derartiger Empfangs-Thee in größerem Maßstabe ist, wird der Theetisch noch besonders hübsch mit Blumen, auch zuweilen mit Südfrüchten geschmückt.

7. Herren- und Damen-Thee's.

(Five O'Clock Tea.)

Die Damen werden vom Sopha aus nach beiden Seiten in einem Halbkreis placirt, in welchem einige kleine Tische einzeln stehen. Die Herren gruppiren sich nach Belieben stehend oder sitzend. Es werden die Tassen auf einem großen Theebrett mit Zucker, Milch, rothem Wein und Arrak oder Rum hereingebracht und mit dreierlei Gebackenem nebst Butterbrödchen zuerst bei den im Sopha sitzenden älteren Damen zu präsentiren angefangen, dann der Reihe nach weiter, bis alle versorgt sind. Nachdem werden die Herren bedient. Nach dreimaligem Präsentiren, wie bei den Damen-Thee's bemerkt worden, werden die Tassen fortgenommen. In den Pausen der gesellschaftlichen Spiele oder musikalischen Unterhaltung wird Wein, Bischof oder Kardinal, auch „Ice Cream" gereicht, sowie auch sogleich in der ersten Pause ein Obstkuchen, wie die Jahreszeit das Obst dazu bietet, oder sonst eine ähnliche Torte, etwa:

Eine Brauttorte,—Citronentorte mit Reis,—Citronentorte mit Blätterteig,—Citronen-Pie,—Mandel-Speckkuchen,—Confitüren oder Macronen-Schaumtorte,—Schwäbische Torte,—Französische Torte, Blätterteig mit Citronen-Crême u. s. w.

Nach einer reichlichen Viertelstunde werden kleine Teller oder Untertassen mit Theelöffeln und eine beliebige Crême präsentirt, etwa:

Eine Wein- oder Citronen-Crême mit Macronen,—kalte Speise von Reismehl, mit Fruchtsaft oder Weinsauce,—Blancmanger,—Tutti frutti,—Reis-Gelée,—Wein-Gelée,—Charlotte Russe,—kalter Citronenpudding,—Weinpudding mit Vanillesauce u. s. w.

Später folgt ein zweiter Kuchen mit Wein, etwa:

Eine Mandel-, Braut-, Gewürz-, Brodtorte,—Kartoffel-, Möhren-, Wiener-Torte,—Punsch-, Zwieback-, Macronen-Schaumtorte,—Bisquit-, Auflege-, Plum-, Band-, Sand-, Königskuchen,—Nienburger Biscuit u. s. w.

Nach einer Pause wird Härings-, Fisch-, Sardellen- oder Geflügelsalat präsentirt, dann eine zweite Crême oder auch Schneeballen und zuletzt Butterbrödchen mit guten Beilagen.

C. Luncheon.

Diese Form der Mahlzeit ist besonders bei Amerikanern oder jenen Deutschen beliebt, die durch ihre geschäftlichen Pflichten oder die weite Entfernung von ihrem Heim abgehalten sind, eine umständliche, zeitraubende Mahlzeit einzunehmen und deshalb diese Form der Mahlzeit zur Mittagsstunde sehr zu schätzen wissen, hingegen Abends ihre Haupt-Mahlzeit einnehmen. Bei einem Luncheon werden gewöhnlich etwas einfachere Speisen servirt, als bei einem Diner. Vorspeisen zieht man dem Braten vor. Suppe oder Bouillon wird in Tassen gereicht, nicht wie gewöhnlich in Tellern. Dann sind Frucht-Salate oder „Grape Fruit" als erster Gang zu empfehlen. Außerdem ein oder mehrere Fleischgerichte, von deviled Chicken, (scharf gewürztes Hühnerfleisch), das man schon fertig in Konservenbüchsen kauft oder Hummer, Krebse, Champignons, Eier, Eier mit Tomaten

(deviled Tomatoes) und wieder aufgewärmte oder veränderte Fleischspeisen vom vorhergehenden Tage sind besonders beliebt. Auch kann dazu noch Gänseleberpastete, Schildkrötenpastete, feine Fische, ein Glas Wein oder Bier gegeben werden; gewöhnlich werden nur geröstete oder Rahmkartoffeln nebenher gereicht, selten Spargel oder sonstiges Gemüse, nur etwas feiner Käse, geröstetes Brod und Butter zum Schluß.

Wenn der Tisch eine schön polirte Platte hat, läßt man, wenn es erwünscht, das Tischtuch ganz fort und legt eine schön gestickte Decke als Mittelstück auf, sowie unter jeden Teller und Platte ein kleines gesticktes Deckchen. Leinen mit Durchbruch und die so beliebten alt-deutschen, gestickten Kaffeedecken sehen ebenfalls besonders reich aus.

Hat man eine große Anzahl Gäste zu bewirthen, so ist es angebracht, kleine Tischchen in die verschiedenen Zimmer zu vertheilen (im Land auch auf der Veranda) doch werden diese Tischchen nur mit Blumen geschmückt. Meist geht dieser Art jedoch eine andere Unterhaltung voraus und kommt das Luncheon nur in zweiter Linie.

XXV. Die Krankenkost.

(Dishes for Patients.)

I. Diät für Kranke.

(Diet for Patients.)

Vorbemerkung.

Bei sehr vielen Krankheiten nützen gute Küchenzettel entschieden mehr, als ganze Bündel von Doktorzetteln, welche nichts als Mixturen, Pflaster, Salben und dergl. zur Folge haben. So ist z. B. die Regulirung der Diät (Ernährung) oft ausreichend und jedenfalls die Hauptsache bei allen hitzigen Fiebern, dann selbstverständlich bei allen jenen Krankheiten, welche durch fehlerhafte Ernährung entstanden sind und bei sehr vielen Magenleiden, endlich schützt eine rationell gewählte Diät im Wochenbett und bei Neugeborenen vor vielen Erkrankungen.

A. Diätische Verordnungen.

Wird bei vorkommender Krankheit ein Arzt zu Hülfe gezogen oder nicht, so ist die erste Verordnung für den Kranken „Diät". Man unterscheidet überall, und sei es auch hier zu leichterem Verständniß angeführt, eine Anzahl von Diät- oder Kostformen, d. h. eine Zusammenstellung von Nahrungsmitteln für gewisse Gruppen von Kranken. Solche Kostformen sind:

1. Volle Kost, das ist die uneingeschränkte Kost des Gesunden, welche von Augenkranken, Hautkranken etc. genossen werden darf.

2. Leichte Kost, ist die gewöhnliche Diät ruhebedürftiger Kranken. Verboten sind hierbei alle fetten und schwerverdaulichen Speisen wie fette Saucen, Wurst, Speck, Hülsenfrüchte Kartoffeln in Stücken, Schwarzbrod;—erlaubt: Eier, Geflügel, Fische, Wild, gebratenes Kalbfleisch, Rindsbraten, Kartoffelpurée, Reis, Sago, gekochte und eingemachte Früchte, Weißbrot, Milch, Bier, Wein.

3. Schmale Kost, z. B. für Magenkranke, setzt sich zusammen aus Schleimsuppen, Fleischbrühe mit Mehl oder Sago, Warmbier, Milch, Cacao, Thee mit Milch, Semmel und Zwieback ohne Butter.

4. Flüssige Kost für Schwerkranke, bei Typhus und nach Verletzungen und Operationen am Leib. Verboten: Alle fetten Nahrungsmittel — erlaubt nur: Magere Kraftbrühe mit Eigelb, kalte Milch, Thee mit Milch, Wein oder Milch mit Eigelb, Brodwasser, Limonade, Mandelmilch, alles in geringen Mengen, nur löffelweise zu reichen.

5. Stopfende Kost bei Durchfall, sowie nach Verletzungen und Operationen am Mastdarm: Mehl- und Schleimsuppen, Eichelcacao, Eichelkaffee, Warmbier, Sago, Kalbsbrühe, trockne Semmel, Heidelbeerwein, Rothwein; zur Stillung des Durstes: Rothwein mit Wasser, Reiswasser, Gerstenwasser, dünner Thee.

6. Eröffnende Kost bei Verstopfung: leichte Kost mit reichlich Buttermilch, Honig und Obst.

7. Kräftigende Kost für abgemagerte Kranke mit geringem Appetite und schwachem Magen muß nicht blos mit Rücksicht auf hohen Nährwerth, sondern auch auf Abwechslung und Wohlgeschmack zusammengestellt werden. Die Hauptrolle spielen Eier, Milch, Kraftbrühe, kalter Braten, zur Anregung des Appetits pikante Speisen wie Austern, Caviar; als Getränk starkes Bier (Malzbier, Porter) und starker Wein (Tokayer, Burgunder, Portwein, Malaga.)

8. Mästende Kost für Skrophulöse Kinder und Erwachsene mit Anlage zur Schwindsucht besteht in voller Kost mit reichlichem Fettgehalte, letzterer erzielt durch Darreichung von Rahm, Butter, Speck, Olivenöl und Leberthran.

B. Zubereitung von Speisen und Getränken für Kranke.

Da es auf eine gute Zubereitung der Speisen und Getränke für die Kranken sehr viel ankommt, so mögen einige Winke für die Küche hier angegeben werden:

Wasser zum Trinken muß kühl und krystallklar sein, es darf keinerlei Beigeschmack haben und soll beim Stehen an der Luft „perlen". Durch den Genuß schlechten Trinkwassers kann chronischer Magenkatarrh und selbst Typhus oder Cholera entstehen. Man soll daher unter Umständen das Trinkwasser vor dem Genuß abkochen! Das beste Trinkwasser ist das Quellwasser, besonders wenn die Quelle aus Sand oder Granit hervorrieselt. Bei Magenschmerz, Verschleimung und Brechneigung genießt man am besten Sodawasser.

Wasser zum Kochen muß „weich" sein, d. h. es darf beim Kochen nicht Ringe aus Kalk am Gefäß absetzen. Das beste Wasser zum Kochen ist das Regenwasser. Nur darf es nicht aus der Dachrinne stammen, sondern muß unter freiem Himmel aufgefangen sein.

Kaffee bessert sich durch jahrelanges Liegen. Man schaffe deshalb die ungebrannten Bohnen in möglichst großen Mengen an. Nicht zu lange vor dem Gebrauch brenne man eine kleine Menge langsam hellbraun und mische gegen Schluß des Brennens zu 1 Pfund Bohnen ein Theelöffel Zucker. Man zermahle die Bohnen erst kurz vor dem Kochen und benutze zum Kochen entweder nur abgekochtes oder destilliertes Wasser oder man setze dem Wasser eine Messerspitze voll Natron zu. Um zur Belebung Geschwächter einen kräftigen Kaffee zu brauen, nehme man auf 2 Tassen ein Theelöffel Bohnen, setze ¾ des Pulvers in einer tiefen emaillierten Eisenpfanne mit kaltem Wasser an, lasse 10 Minuten kochen, schütte das letzte Viertel des Pulvers nach, nehme die Pfanne sogleich vom Feuer und lasse 5 Minuten ruhig stehen, bis der Kaffee sich gesetzt hat. Einen solchen Kaffee täglich zu genießen, würde ebenso schädlich sein, als Schnapstrinken. — Für gewöhnlich bereitet man den Kaffee in einer irdenen Kaffeemaschine, indem man die nötige Menge Pulver einfach mit kochendem Wasser übergießt und durchlaufen läßt.— Zusatz von Milch, die den Kaffee schwer verdaulich macht, ist bei Magenkranken zu vermeiden. (Dagegen ist schwarzer Kaffee mit Rum gut gegen Magenkrampf und große Schwäche, schwarzer Kaffee mit Zitronensaft bisweilen hilfreich gegen Kopfweh.)

Chinesischer Thee. Man wähle schwarzen Pekoe-Blüthenthee oder Souchong und benutze nur abgekochtes oder destilliertes Wasser, dem man eine Messerspitze gereinigtes Natron zusetzen kann. Man rechnet für jede Tasse ½ Theelöffel des trocknen Thees und übergießt zunächst die Blätter in einer irdenen Theekanne zur Reinigung mit wenig heißem Wasser, welches man sofort wieder ausgießt. Alsdann thut man einen Löffel voll kochenden Wassers in die Kanne und wartet ein Weilchen. Nun erst gießt man die ganze Menge des kochenden Wassers nach und läßt bei wohlverschlossener Kanne genau 5 Minuten ziehen. Nach Ablauf dieser Frist: umgießen und die Blätter entfernen! Zusatz von Zucker, Milch, Rahm, Rum, Rotwein oder Zitronensaft ist Geschmackssache.

Cacao und Chokolade. Cacaopulver (1 gehäuften Eßlöffel auf ½ Pint kaltes Wasser) kocht man 10 Minuten lang und süßt mit Zucker nach Belieben.—Chokolade soll man nicht zerstoßen, sondern zerbrechen, in Milch oder in kaltem Wasser (knapp 1 Unze auf die Tasse) langsam erwärmen und unter fleißigem Umrühren eine halbe Stunde lang kochen. — Eine bei Darmleiden sehr zu empfehlende Speise ist Cacao mit Tapioca zusammengekocht.

Die Milch der Kuh oder der Ziege ist am besten bei trockener Heufütterung. Man muß die Milch sehr sauber in irdenen Gefäßen und in kühlem Keller aufbewahren. Für die Milchsuppen und Milchmehlspeisen, zum Kaffee und zum Thee sucht man die Milch möglichst frisch zu bekommen. Soll frische Milch ohne Zusatz getrunken werden, so muß man sie vorher abkochen, weil durch den Genuß nicht abgekochter Milch Tuberkulose entstehen kann.—Läßt man Milch 3—4 Tage stehen, so gerinnt sie, bedeckt sich mit Rahm und wird sauer. Diese Sauermilch (mit Zucker und geriebenem Brot vermengt) bildet im Sommer eine erquickende Speise. Die bei der Butterbereitung übrig bleibende Flüssigkeit, Buttermilch genannt, dient als Heilmittel bei Hartleibigkeit.—Butter sei immer frisch, kühl und sauber aufbewahrt und niemals ranzig!

Die Eier (neben der Milch das beste Nahrungsmittel für Kranke) müssen frisch, d. h. geruchlos und, im Dunkeln gegen ein Licht gehalten, durchscheinend sein. Man kann Eier lange Zeit frisch erhalten, wenn man sie in Kalk oder in Salzwasser einlegt. Besser ist es, die Eier zu waschen und in trockenem Sande so aufzubewahren, daß man sie alle 8 Tage umwendet. Rohe Eier thun gute Dienste bei Verbrennungen äußerlich, bei Vergiftungen und bei Heiserkeit innerlich angewandt. Sie genießen sich am besten, wenn man sie mit etwas Salz oder Zucker zu Schaum schlägt. Weiche Eier siedet man mit Wasser in 3, halbweiche in 4, harte Eier in 5 Minuten. Letztere verdauen sich am besten feingewiegt mit etwas Essig. In Butter gebratene Eier (Spiegeleier) sind schwerverdaulich. Die beste Eierspeise ist das Rührei, bestehend aus mit wenig Milch und Salz gequirlten Eiern, die man in einem mit Butter gestrichenen Topfe über raschem Feuer rührt, bis ein lockerer Brei entsteht.

Das Brot entsteht aus dem Mehl unter dem Einflusse von Wasser, Sauerteig und Wärme. Speckiges, saures und verschimmeltes Brot ist ungenießbar. Zu Fleisch und Eierspeisen soll man stets reichlich Brot essen. Dagegen soll man zum Brot wenig trinken und das Brot immer gründlich kauen. Fiebernden und Magenkranken gebe man trockenes Weißbrot oder Zwieback (biscuit), anderen Kranken hingegen nach Belieben Weiß- oder Schwarzbrot mit Butter, mit Fett und Salz oder mit Honig bestrichen.

C. Ueber Obst als Krankenkost.

In Bezug auf das Obst als Krankenkost besteht im Allgemeinen ein Vorurtheil, welches nur durch mangelhafte Erkenntniß der Ursachen etwaiger Nachtheile entstanden ist. Man bildet sich ein, daß „rohe" Früchte, d. h. frisches unverändertes Obst, wie es gepflückt wurde, schwer verdaulich seien und daß man sie um deßwillen den Kranken, Blutarmen oder hochbetagten Personen nur „gekocht" geben dürfe. Gewiß kann das Obst unter gewissen Umständen Nachtheil bringen, aber nur dann, wenn diese Nachtheile künstlich hervorgerufen werden. Gar viele Personen essen das Obst nicht, sondern verschlingen es. Da liegt des Räthsels Lösung! Werden die Früchte langsam gegessen, gut und sorgfältig gekaut, so bleiben sie sicher ohne jeglichen Nachtheil. Man brauche z. B. kein Bedenken tragen, einem Fieberkranken, der Verlangen darnach hat, den Genuß reifer Kirschen zu verweigern, doch muß man die Menge und die Art des Verzehrens bestimmen! — Sind die Kirschen reif und süß, begrenzt man die Zahl auf 14—16 Stück und läßt sie den Kranken einzeln genießen und gibt ihm etwas Weißbrodrinde dazu, so wird der Kranke den Vorteil einer wohlthätigen Erquickung davon

haben. Das Gleiche gilt von Erebeeren, Aprikosen, Pfirsichen, Birnen und Orangen. Man erlaube dem Kranken jedoch nur einmal täglich eine Fruchtsorte; alles harte, schwer von den Zähnen zu zerkleinernde Obst ist auszuschließen.

Zu verbieten sind also harte Kirschen, Birnen und Aepfel, noch nicht völlig reife Trauben etc. Aepfel und Heidelbeeren gebe man dem Kranken am besten nur gekocht.

Auch Trauben in reifem Zustande sind sehr erfrischend und befördern in vielen Fällen die Verdauung. Man sehe jedoch darauf, daß der Kranke, Körner sowie die Hülsen nicht schluckt, sondern auswirft. Seit Jahren schon werden von Gesunden und Genesenden Traubenkuren benutzt und in Deutschland existiren sogar eine Anzahl Trauben-Kurorte, (als Wiesbaden, Meran, Kreuznach).

Alle Früchte die für Magenkranke eingekocht werden, dürfen nicht in ganzer Form eingemacht werden, sondern müssen geschält sein, weil die Haut der Früchte für Magenleidende unverdaulich ist und daher gefährlich werden kann.

II. Recepte für Kranke.

(Prescriptions for Patients.)

A. Suppen.

(Soups.)

Vorbemerkungen.

1. **Fleischsuppen** (**Meat Soups**) müssen alle langsam kochen. In die Krankenküche gehört eigentlich kein Suppenkraut, doch empfiehlt Dr. Wiel eine Sellerieknolle und Karotten. Für Wassersüchtige sind Petersilienwurzeln zu empfehlen.

2. **Milchsuppen** (**Milk Soups.**) Milchsuppen sind für viele Alte und Schwache ein gutes Abendessen, aber nicht für alle Kranke passend; für diese hat der Arzt zu bestimmen. Frische Milch ist besser als Magermilch, obgleich manche Schwache letztere leichter vertragen. Alle Suppen müssen als Regel inhaltreich gekocht werden.

3. **Buttermilchsuppen** (**Buttermilk Soups.**) Die Buttermilch muß kalt gleich mit Zucker ans Feuer gesetzt und bis zum Kochen gerührt werden, ist überhaupt wie eine Art Crême zu behandeln und offen zu kochen.

4. **Weinsuppen** (**Wine Soups**) kocht man im steinernen Topf und gibt den Wein erst daran, wenn die Suppe angerichtet werden soll, sonst verflüchtigt das Aroma.

5. **Biersuppen** (**Beer Soups.**) In die Krankenküche paßt nur Braunbier, welches gleich mit gekocht wird, damit es das Blähende verliert.

6. **Wassersuppen** (**Water Soups**) sind nicht gerade zuträglich für Schwache, welche noch gekräftigt werden sollen, wohl aber als erste Nahrung nach schwerer Krankheit, als Abendsuppen und bei zu kräftigen Konstitutionen. Auch hier hat der Arzt zu bestimmen.

7. **Obstsuppen** (**Fruit Soups**) dürfen nicht zu kräftig sein, damit sie lieblich bleiben, sie dienen hauptsächlich zur Kühlung, sind am besten als Beiguß zu Reis und Maisbrei.

---

8. **Kalbfleischsuppe** (**Veal Soup.**) Hierzu nimmt man zartes Kalbfleisch, wäscht es tüchtig ab, setzt es mit kaltem Wasser und Salz ans Feuer, läßt es zugedeckt 3 Stunden kochen, gießt die Suppe durch ein Sieb und gibt sie klar mit beliebigen Einlagen; auch kann man an dieselbe Gries oder durchgeriebene Hafergrütze geben.

9. **Hühnersuppe (Chicken Soup.)** Das gut gereinigte Huhn setzt man mit kaltem Wasser und Salz im festverschlossenen Topf ans Feuer. Für ein junges Huhn rechnet man 3 Stunden, für ein altes 3—4 Stunden Kochzeit. Brod- oder Schwammklöße schmecken am besten darin.

10. **Gute Hühnersuppe (Chicken Soup.)** (Seite 31, No. 14.)

11. **Taubensuppe (Pigeon Soup.)** Die sauber gereinigte Taube wird zerlegt und die Brust zurückbehalten, dann zerhackt man das Uebrige und setzt es mit ¾ Quart kaltem Wasser ans Feuer und läßt es nach dem Aufwallen ½ Stunde kochen; dann legt man die Brust hinein und kocht weiter, bis das Brustfleisch sich vom Knochen löst; dies trennt man dann behutsam von der Haut und den Knochen ab und legt es fein zerschnitten in eine kleine warme Terrine, treibt die Suppe durch ein Sieb, schmeckt wegen des Salzens und gießt sie über das Fleisch.

12. **Taubensuppe (Pigeon Soup.)** (Seite 32, No. 18.)

13. **Krankensuppe (Invalid Soup.)** Für einen Teller Suppe röstet man 2 Theelöffel Weizenmehl hellbraun, rührt beständig um, läßt dann abkühlen und bringt etwas kalte Fleischbrühe dazu unter Umrühren bis zur Sämigkeit. Dann rührt man kochende Brühe hinein, thut nach Geschmack Salz, Fleischextrakt und etwas Butter daran und läßt die Suppe 1 Stunde langsam kochen.

14. **Tomatensuppe (Tomato Soup.)** Die Tomaten schneidet man in kleine Stücke, kocht sie 15—20 Minuten in Wasser, rührt sie dann durch ein Haarsieb, gibt Fleischextrakt, Salz, 1 Prise Zucker und 1 Theelöffel Milch daran, und läßt es dann einmal aufkochen. Geröstetes Brod reicht man dabei. Für 3 Teller Suppe, ½ Pfund Tomaten.

15. **Griessuppe (Farina-Soup.)** 2 Unzen Gries kocht man mit etwas Salz und Fleischextrakt in Wasser ½ Stunde, rührt die Suppe dann mit einem Eigelb ab; für 3 Teller berechnet.

16. **Einlaufsuppe (Egg-Soup.)** 1 Eßlöffel Mehl, 1 Ei, Salz, etwas Milch. Diese Mischung läßt man in die kochende Brühe von Fleischextrakt und Wasser laufen, damit sie flockig wird. Sobald die Suppe kocht, kann sie angerichtet werden.

17. **Kerbelsuppe (für fieberlose Kranke) (Garden Chervil.)** Seite 42, No. 48.)

18. **Riebel oder Hackreis Suppe (Riebel Soup.)** Einige frische Eier werden mit so viel Mehl, als sie aufnehmen können, zusammengerührt, man hackt die Masse ganz klein, und läßt die Stückchen in kochender Milch, zum Drittel mit Wasser gemischt, gar werden. Die Suppe muß fleißig gerührt und darf nicht zu dicklich werden. Etwas Salz wird daran gegeben.

19. **Spargelsuppe (für Nierenkranke) (Asparagus Soup.)** Die Schale von den abgeschälten Spargeln wäscht man ab, kocht sie in Wasser aus, seiht sie durch, macht die Suppe mit Mehl, welches vorher mit Milch ausgerührt ist, eben, thut Salz und etwas Muskatnuß daran, rührt die Suppe mit Eigelb ab und legt kleine Zwiebacktklöße hinein. Man kann auch noch Fleischextrakt an die Suppe geben, sie schmeckt dann aber nicht so gut.

20. **Saure Suppe (Sour Soup.)** 4 Eßlöffel Hafergrütze, Salz, Fleischextrakt, Citronensäure, 1 Theelöffel Zucker, junge Wurzeln, junge Erbsen, getrocknete Pflaumen, Schälbirnen, Schwammklöße. Die Grütze wird am Tage vorher eingeweicht, dann 2 Stunden gekocht, durch ein Haarsieb gerührt und mit Salz, Fleischextrakt, Zucker und Citronensäure noch einmal aufgekocht. Dann legt man die zuerst benannten Sachen hinein, die sämmtlich einzeln vorher gar gekocht sind. Erbsen und Wurzeln kann man zusammen gar kochen; das Backobst wird mit feiner Tunke in die Suppe gelegt; leichte Schwammklöße werden vorher in Salzwasser gar gekocht und in die fertige Suppe hineingethan.

21. **Griesmehlsuppe von Milch (Farina Soup.)** (Seite 49, No. 75.)

22. **Suppe von Hafergrütze (Soup of Oatmeal.** (Seite 50, No. 82.)

23. **Suppe von Maismehl (Soup of Cornmeal.)** (Seite 50, No. 84.)

24. **Grobe Graupensuppe (Barley Soup.)** (Seite 46, No. 66.)

25. **Weißbrodsuppe (Whitebread Soup.)** Altes Weißbrod schneidet man in Würfel, kocht es weich, seiht es durch, gibt dann Salz, Butter, Fleischextrakt und nach Belieben etwas Muskat daran und rührt die Suppe mit Eigelb und etwas Milch ab. Gebratenes Brod schmeckt gut dazu.

26. **Milchsuppen (Milk Soups.)** (Seite 48, No. 72, 73, 74.)

27. **Rahmsuppe (Cream Soup.)** Man schneidet 1 Weißbrod in Stücke, kocht es mit Wasser und Salz tüchtig, seiht es durch, läßt es noch einmal mit 1 Stück Butter aufkochen und rührt es mit Ei und Rahm ab.

28. **Krankensuppe (Invalid Soup.)** Semmel in Würfel geschnitten und kochende Milch mit etwas Salz darüber gegossen, ist für Kranke oft ein sehr beliebtes Abendessen.

29. **Weißbrod in Buttermilch (Whitebread in Buttermilk.)** Altes Weißbrod in Stücke geschnitten in Buttermilch und Zucker weichgekocht, durchgeseiht und mit etwas Salz und Citronensaft noch einmal aufgekocht.

30. **Buttermilch Suppe (Buttermilk Soup.)** (Seite 51, No. 86.)

31. **Braune Mehlsuppe (Soup with brouned Flour.)** (Seite 51, No. 89.)

32. **Suppe von getrockneten Zwetschen (Soup of dried Prunes.)** (Seite 52, No. 97.)

33. **Schweizer Rezept für Krankensuppe (Swiss Recipe for Invalids.)** Man läßt kleine Stücken Brod in einer Pfanne braun werden, und gibt dann 1 Eßlöffel voll Butter dazu. Nachdem das Brod damit verrührt ist, gibt man 1 Theelöffel voll Mehl dazu und läßt Alles recht braun werden, gießt 1 Pint kochendes Wasser darüber, streut eine Priese Salz und Pfeffer dazu, und rührt dann die Suppe mit einem gut verschlagenen Ei ab.

34. **Kümmel Suppe (Caraway Soup.)** Gewürfeltes Weißbrod röstet man in heißer Butter gelb, und legt die Würfel auf eine Schaumkelbe, damit die Butter abläuft. Man kocht darauf etwas Wasser, so viel man Suppe wünscht, mit etwas Kümmel ungefähr 10 Minuten, läßt das Wasser durch ein Sieb laufen, falls man den Kümmelsamen nicht mag, und stellt es dann mit den Brodwürfeln wieder auf's Feuer, salzt es gelinde, und läßt es ¼ Stunde kochen. Ein Eidotter verrührt man mit etwas Wasser oder süßem Rahm in der Suppenschüssel und gießt die kochend heiße Suppe unter stetem Rühren dazu.

35. **Citronensuppe (Lemon Soup.)** (Seite 52, No. 95.)

36. **Hafergrützsuppe mit Zwetschen (Oatmeal Soup with Prunes.)** (Seite 53, No. 98.)

37. **Wein Kaltschale (Cold Soup of Wine.)** (Seite 53, No. 100.)

38. **Erdbeer und Himbeer Kaltschale (Cold Soup of Rasp- and Strawberries.)** (Seite 54, No. 103.)

39. **Reissuppe mit Milch (Rice Soup with Milk.)** (Seite 49, No. 77.)

B. Gemüse.

(Vegetables.)

Vorbemerkung.

Die jungen Gemüse müssen frisch sein, die Erbsen nicht lange ausgeschotet stehen, die grünen Bohnen werden kurz vor dem Kochen zurecht gemacht, die Spargel geschält und das Harte abgeschnitten, die Wurzeln werden geschabt, der Blumenkohl abgeputzt, ebenso der Rosenkohl. Kein Gemüse darf nach dem kalten Waschen in Wasser liegen, ohne Geschmack und Nährkraft einzubüßen. Beim Spinat ist der junge der beste, vom Sauerampfer ebenfalls, später wird er zu sauer. Von trocknen Erbsen verdauen sich die Victoriaerbsen am besten, von den weißen Bohnen die frischen Stangenbohnen, besonders im Herbst gleich nach der Reife, Linsen müssen frisch sein und grün aussehen, weiteres ist in den betreffenden Rezepten angegeben. Kartoffeln müssen im Winter am Abend vorher geschält werden, damit das Schädliche herauszieht, am leichtesten sind sie als Brei oder gebraten.

Manche Aerzte raten, die frischen Gemüse für Magenkranke mit sehr wenig Wasser im Dampfkochapparat gar zu kochen. Auf den Wassertopf des Apparates setzt man den Siebtopf, legt auf diesen Kartoffeln, Blumenkohl ꝛc. zum Gardämpfen und schwengt hernach etwas Butter an.

---

40. Spinat (Spinage.) Die Blätter streift man von den Stengeln ab, wäscht sie tüchtig und kocht sie ganz weich, läßt sie auf einen Durchschlag ablaufen und hackt sie ganz fein, thut sie dann in eine schöne Rahmtunke mit etwas Zucker, Salz und Muskat und läßt noch einmal damit aufkochen. Weißbrod in lange Streifen geschnitten, in Butter und Zucker braun gebraten, steckt man zur Verzierung oben auf.

41. Spinat (Spinage.) Die Blätter müssen so jung sein, daß man sie nicht abzustreifen braucht, kocht sie in Salzwasser gar, gießt sie ab und gibt Spiegeleier dabei.

42. Spargel (Asparagus.) Die Spargel schält man dünn ab, schneidet sie in Stücke, legt die Köpfe allein. Wenn das Wasser mit Salz kocht, legt man die unteren Enden hinein, wenn diese beinahe gar sind, wirft man die Köpfe nach. Dann läßt man eine Tunke von Butter, Mehl und dem Spargelwasser, wie alle Mehltunken, ½ Stunde kochen, rührt sie mit 1 Eigelb ab und gießt sie über die Spargel. (Mittel für Nierenkranke. Wer keine Mehltunke verträgt, gießt nur gerührte Butter und Citronensäure darüber.)

43. Junge Erbsen (Young Peas.) Die ausgeschoteten Erbsen wäscht man mit kaltem Wasser ab, schüttet sie dann in das kochende Salzwasser und kocht sie ganz weich; ist dann noch zu viel Wasser darauf, gießt man erst in ein reines Gefäß etwas ab, damit man immer nach Bedarf wieder nachgießen kann, thut dann an die Erbsen Butter, Mehl, 1 Prise Zucker und etwas gehackte Petersilie und läßt sie damit etwas kochen, bis das Mehl gar ist.

44. Bohnen (Beans.) Die Bohnen schneidet man fein, kocht sie in Salzwasser gar, drückt sie fest aus, legt sie in schöne Rahmtunke mit etwas gehackter Petersilie und läßt sie noch einmal aufkochen.

45. Teltower Rüben (Teltow Turnips.) Die Rüben schabt man und wirft sie in kaltes Wasser. Dann macht man Butter und Zucker braun, kehrt die gewaschenen Rüben darin um, begießt sie reichlich mit kochendem Wasser, thut etwas Salz daran und läßt sie ganz weich kochen. Hat die Tunke sich nicht sämig genug gekocht, kommt noch etwas Mehl daran. Für Magenkranke kocht man die

Rüben erst 5 Minuten mit 1 Prise Natron ab, gießt das Wasser fort, frisches kochendes Wasser wieder darauf, thut dann den in Butter gebräunten Zucker daran, läßt sie so zu Brei kochen und rührt sie durch ein Haarsieb.

46. Tomaten (Tomatoes.) Die Tomaten begießt man mit kochendem Wasser, zieht die Haut ab und stovt sie mit etwas gestoßenem Zwieback und Zucker.

47. Karotten (Carrots.) Die abgeschabten Karotten kocht man in Wasser und Salz ganz weich, thut dann etwas Butter, Mehl, 1 Prise Zucker und etwas gehackte Petersilie daran und läßt sie damit noch einmal aufkochen. Am schönsten sind die ganz kleinen Exemplare, die größeren muß man in runde Scheiben schneiden.

48. Rosenkohl (Brussels Sprouts.) Den Rosenkohl kocht man in reichlichem Wasser, etwas Salz und 1 Prise Natron gar; man deckt den Topf nicht zu, damit alles Blähende davon geht, gießt das Wasser dann ab und nur etwas geschmolzene Butter darüber.

49. Kohlrabi (Cole Rape.) Die Kohlrabi schält man ab und schneidet sie in lange Stücke, doch läßt man die harten und stöckerigen Exemplare zurück, kocht sie in reichlichem Wasser mit 1 Prise Natron auf, gießt das Wasser dann ab und frisches Wasser mit etwas Salz darauf, kocht sie darin ganz weich und legt sie dann in eine schöne Rahmtunke. Wer es lieber mag, kann auch zu der Tunke statt der Milch Bouillon nehmen.

50. Blumenkohl (Cauliflower.) Den Blumenkohl säubert man von allen kleinen Blättern und legt ihn bis zum Kochen in kaltes Wasser, dann kocht man ihn in einem glaßirten Topf in Wasser und Salz, legt ihn so hinein, daß der Stengel nach unten und die Blumen nach oben liegen, weil die Blumen sonst viel früher weich werden als die Stengel und leicht abfallen, dann läßt man ihn auf einem Durchschlag einen Augenblick abtropfen, legt ihn in eine tiefe Schüssel und gießt eine schöne Rahmtunke mit Eigelb abgerührt darüber. Wer es liebt, thut etwas Muskat an die Tunke, auch 1 Prise Zucker. Wer diese Tunke nicht verträgt, gießt nur gerührte Butter mit Citronensäure darüber.

51. Sauerampfer (Sorrel.) Die Blätter streift man von den Stengeln ab, wäscht sie tüchtig und kocht sie in Wasser recht weich, läßt sie dann auf einem Durchschlag abtropfen, hackt sie und thut nach Geschmack Salz, Zucker, Butter, etwas Rotwein, einige weichgekochte Korinthen und einige kleine gestoßene Zwiebäcke daran Man verziert sie mit in Viertel geschnittenen, hartgekochten Eiern.

52. Gefüllte Kohlblätter (Filled Cabbage.) Mittelgroße Kohlblätter kocht man in Salzwasser 5—10 Minuten ab, sie dürfen nicht zu mürbe werden, sondern nur das Blähende verlieren, dann legt man sie nebeneinander auf ein Küchenbrett, auf jedes Blatt einen Löffel Fleischfarce von rohem Fleisch, rollt sie auf, bindet sie mit einem Faden fest, thut Bratenfett und einige ganze Pfefferkörner in einen Topf, wenn die Rollen angebraten sind, gießt man etwas Wasser darunter, gibt Fleischextrakt dazu und schmort sie gar.

53. Kartoffelbrei (Mashed Potatoes.) Die Kartoffeln kocht man gar, drückt sie dann durch eine Quetschmaschine oder einen feinen Durchschlag, rührt sie dann mit Milch und Butter eben und läßt noch einmal aufkochen. Das Abrühren mit Eigelb macht den Brei lockerer und nahrhafter.

54. Gebratene Kartoffelbällchen (Fried Potatoballs.) Man kocht Kartoffeln recht gar, drückt sie durch die Quetschmaschine oder durch einen feinen Durchschlag, vermischt sie dann mit etwas Butter und einigen ganzen Eiern, macht Bällchen davon, kehrt sie in geschlagenem Eiweiß und Paniermehl um und bratet sie in reichlich Butter braun.

55. Gebratene Kartoffelscheiben (Fried Potatoes, sliced.) Die rohen Kartoffeln schneidet man in sehr dünne Scheiben, so dünn wie möglich, brüht sie mit kochendem Wasser ab, thut reichlich Butter in die Pfanne, streut Salz auf die Kartoffeln, deckt sie fest zu und läßt sie so auf gelindem Feuer langsam 1 Stunde schmoren. So zubereitet sind Kartoffeln am leichtesten zu verdauen.

56. Erbsenbrei (Mashed Peas.) Die gewaschenen Victoria-Erbsen setzt man mit kaltem Wasser, etwas Salz und ausgelassenem Rind- oder Kalbsfett, für sehr schwache Personen ist Butter als Fett vorzuziehen, zu Feuer und läßt sie langsam 4 Stunden kochen, bis sie ganz weich und gebunden sind, seiht sie dann durch, kocht noch einmal auf, richtet dann an und gibt in Butter gebratene Zwiebeln dabei, für Schwache können die Zwiebeln fortbleiben.

C. Fleischspeisen.

(Meats.)

Das beste Fleisch ist immer gerade gut zur Krankenküche, nur darf man nicht die fettreichsten Stücke nehmen. Ist es genugsam übergeschlachtet*), riecht jedoch noch rein, so klopft man es vor dem Gebrauch tüchtig, spült es rasch über und schabt etwaige unsaubere Stellen ab. Man darf nie beim Braten in das Fleisch hineinstechen. Da Nierenfett einige Rindfleischspeisen wohlschmeckender macht als alleiniger Buttergebrauch, so ist es nötig, das Fett ganz fein zu hacken und in Milch auszukochen. Ebenso bereitet man Kalbsfett.

Wildgeflügel kann man, falls es reichlich lange in den Federn hing, nach dem Ausnehmen 12—18 Stunden in Magermilch legen, ohne daß es trocken wird. Couleur- oder gebräunter Zucker ist vorteilhaft behufs Bräunen der Braten, man gibt anfangs etwas davon an die Butter zum Begießen, dann verliert sich jeder bittere Geschmack.

---

57. Frische Ochsenzunge (Fresh Oxtongue.) Man kocht diese in der Regel 4 Stunden, dann wird die Haut abgezogen und die Zunge in eine vorbereitete Tunke, ganz oder in Scheiben geschnitten, gelegt. Zu der Tunke läßt man braunes Röstmehl in Butter anziehen, vorher hat man etwas weißen Pfeffer, ½ Lorbeerblatt, 1 Zwiebel in entfetteter Zungensuppe ausgekocht und bereitet hiermit die Tunke. Zuletzt gibt man etwas Madeira und Citronensaft daran und legt kleine Fleischklöße hinein.

58. Scheibenbeefsteake (Beefsteak.) Gut bereitetes Fleisch in ein wenig ganz heiße Butter gelegt, rasch mit dem Messer geklopft, umgekehrt, wieder geklopft, dies zum dritten Mal, 1½ Minuten braten und dann angerichtet.

59. Beef Sandwich. Rohes Rindfleisch wird nur von wenigen Patienten gern gegessen, und ist doch in vielen Fällen als Stärkungsmittel erwünscht. Am unauffallendsten ist es, dem Kranken in Form eines Butterbrödchens das rohe Fleisch beizubringen. Man schabt es (vom Mürbebraten, Tenderloin) so fein als möglich, etwa 2—3 Theelöffelvoll, würzt es mit Salz und wenig Pfeffer, breitet es dann auf ein sehr dünnes Stückchen Butterbrod und klappt es zusammen. Die Rinde vom Brod schneidet man ab und serviert so zierlich als möglich. Zwischen Grahambrodschnitten schmeckt es am besten.

60. Frühstücksbeefsteake (Breakfast Steak.) ¼ Pfund gut geklopftes Beefsteakfleisch wirft man in stark kochende Fleischbrühe und nimmt es gleich wieder heraus, ist es nicht salzig genug, hat man etwas nachzusalzen. Auch Extraktbouillon eignet sich dazu.

---

*) Hierunter versteht man die je nach der Jahreszeit nothwendige Hängezeit des geschlachteten Fleisches, damit dasselbe nach richtiger Zubereitung gehörig weich und mürbe wird

61. Gehacktes Beefstake (Chopped Beefsteak.) Fein gehacktes Ochsenfleisch mit wenig Salz, etwas Butter und wenig in Milch geweichtem Weißbrod wird zu einem festen Teig geknetet, dieses zu Beefstakestückchen geformt, wenn es vertragen wird, mit Zwiebelscheiben belegt. In wenig heißer Butter, bei dreimaligem Umkehren, über starker Hitze an beiden Seiten braun gebraten, muß es inwendig weich und saftig bleiben. Mit Spiegelei zu belegen.

62. Beefstake à la Nelson (Beefsteak à la Nelson.) 5 Unzen Filet in 1 Scheibe, 1 Prise Salz, 1 Unze Butter, 3 Unzen geschälte Kartoffeln, 2 Eßlöffel gebundenen Bratenjüs. Der Tiegel wird mit Butter ausgestrichen, die Kartoffeln in Scheiben geschnitten, abgebrüht und trocken mit Salz vermischt in den Tiegel geschüttet, das geklopfte Beefstake darauf gelegt, die Fleischsauce übergefüllt und das Töpfchen 5 Minuten auf starkes Feuer gestellt, dann bleibt das Gefäß zugedeckt zum langsamen Schmoren noch 20 Minuten am Seitenfeuer und wird sofort zu Tisch serviert.

63. Beefstake für Magenkranke (Beefsteak for Weak Stomachs.) Die Hauptsache ist mürbes Filet, es muß im Sommer mindestens 2 Tage, im Winter sogar 8—14 Tage an einem luftig-kühlen Orte im Eisschranke gehangen haben. Man achtet ferner darauf, daß alle sehnigen Häute gründlich entfernt werden. Das Fleischstück muß in der richtigen Dicke und quer durchschnitten sein. Die richtige Dicke ist die eines Daumens. Damit dem Kauapparat möglichst viel mechanische Arbeit abgenommen wird, klopft man das Fleisch tüchtig mit einem Fleischschlägel aus Porzellan, und nachher drückt man es erst in die Form eines dicken, runden Kuchens. Das normale Gewicht ist ¼ Pfund, für einen Magenkranken genügt etwas weniger. Als Kochgeschirr benutzt man eiserne, emaillierte, flache Pfannen. Das Feuer muß lebhaft brennen, trockenes Holz, oder auf einer Spritmaschine. Es ist durchaus nicht nötig, daß das Beefstake auf beiden Seiten gewürzt wird, man kann darin leicht zu weit gehen, nur eine Seite wird mit der richtigen Menge Salz gleichmäßig bestreut. Pfeffer (fein gemahlener) soll, wie alle riechenden Gewürze, immer erst zugegeben werden, wenn das Beefstake fertig ist, sonst geht das Aroma verloren. Grobkörniger Pfeffer würde ein unansehnliches Ansehen geben. Es eignet sich kein anderes Fett dazu als frische Butter. Wenn diese in der Pfanne vollständig zergangen, legt man das Beefstake so hinein, daß die gewürzte Fläche oben ist. Nun läßt man die untere Fläche 1 Minute braten. Wer keine Uhr hat, zählt bis auf 60. Jetzt kehrt man das Beefstake um und begießt nunmehr die obere Fläche mit 1 Eßlöffel Bratenjüs. Die zweite Fläche darf nur noch ½ Minute braten. Hierauf wird das Beefstake sogleich vom Feuer genommen, damit es nicht verhärtet, und auf einen heißen Teller gelegt.

64. Beefstake für Schwerkranke (Beefsteak for the Sick.) ¼ Pfund fein geschabtes Ochsenfleisch, ohne Haut und ohne Fett, 1 wallnußgroßes Butterstück, etwas Salz, 1 Eigelb. Das geschabte Fleisch wird fein gehackt, mit 1 Eigelb und etwas Salz verrührt. Die Pfanne muß so stark erhitzt sein, daß die Butter sofort darin zergeht, dann schiebt man die Beefstakemasse hinein, klopft sie mit einem Messer bis auf ½ Zoll Dicke auseinander, sticht beständig mit dem Messer überall durch, während es 1 Minute stark brät, kehrt rasch mit Hülfe eines Deckels um und brät auf dieselbe Weise noch ½ bis 1 Minute und richtet es dann auf einem heißen Teller an. Schnelligkeit ist Hauptsache dabei, damit es inwendig rot und saftig bleibt. Für Kranke richtet man nie die Butter mit an, sondern bereitet vorher eine kräftige Tunke nach folgendem Rezept dazu: ¼ Pint kräftiger Bouillon, 1 Messerspitze Fleischextrakt, 1 Eßlöffel Rahm, 1 Eigelb, 1 Tropfen Citronensaft quirlt man im Wasserbade dick und übergießt das Fleisch mit der durch ein Sieb getriebenen Tunke. Man kann statt des Rahms auch Wein nehmen.

65. Fleischpüree für Schwerkranke (Meat-Puree for Invalids.) 2 Unzen gebratener Kalbs- oder Rinderbraten, 4 Eßlöffel Fleischjüs aus dem Braten gelaufen, 2 Eigelb, 1 Theelöffel Fleischpepton. Der Braten wird fein gewiegt,

durch ein Drahtsieb gerieben, in einem Porzellantopf mit dem ganz entfetteten Fleischjüs, dem Eigelb und Pepton verrührt, im Wasserbad heiß und dicklich gerührt und sofort angerichtet. Etwas Citronensaft schmeckt gut daran.

66. Großer Fleischkloß mit Rahm gerührt für Kranke (Large Meat Dumpling with Cream for Invalids.) ¼ Pfund gehacktes Ochsenfleisch, ⅛ Quart Rahm, Salz, Muskatnuß. Das Fleisch muß fein gehackt und durch ein Sieb gerührt werden, dann mit Salz, Muskatnuß und dem kalten Rahm, immer wenig nach und nach dazu gegeben, weiter gerührt werden bis zu ¼ Stunde. Dann läßt man in einer Pfanne reichlich Butter heiß werden, schiebt die Masse hinein und läßt sie an beiden Seiten braun braten. Der Kloß darf nur 20—30 Minuten braten. Zuletzt begießt man ihn mit Milch und giebt etwas Citronensäure daran.

Kalbfleisch.

(Veal.)

67. Kotelette (Cutlets.) Die in Scheiben geschnittenen Stücke des Kalbrückens löst man etwas vom Knochen, zieht die Haut ab und klopft sie behutsam ganz weich, dann kehrt man sie 4 mal, erst in leicht gesalzener Milch, dann in geschlagenem Ei und zuletzt in Panirmehl, man bratet sie rasch in Butter auf beiden Seiten hellbraun, deckt sie dann zu und läßt sie ½ Stunde gar braten. Für sehr schwache Magen muß die Panir-Umhüllung vor dem Speisen abgenommen werden.

68. Kotelette von gehacktem Kalbfleisch (Cutlets of chopped Veal.) 1 Pfund gehacktes Kalbfleisch, 1 Unze Butter und etwas Salz macht man zu einem Teige und formt 5 Kotelettes davon, dann 4 mal kehren, wie bei No. 67, und ½ Stunde langsam braten lassen.

69. Kalbsteak (Vealsteak.) Die Scheiben aus der Keule passen besser für Schwache, werden ebenso gebraten wie Kotelette No. 67. Man kann nach Belieben einige Tropfen Citronensäure darauf geben, dies bekommt manchem besser.

70. Kalbsteak für sehr Schwache (Vealsteak for the Weak.) Dazu nimmt man nicht das Fleisch aus der Keule, sondern vom Rücken, aus den Karbonaden oder Rückenstückchen das kleine runde Stück, welches am Knochen liegt, klopft es ganz weich, legt es in steigende Butter und brät es unter beständigem Klopfen mit dem Messer wie Beefsteak. Dies ist das einzige Stück vom Kalb, welches Kranke verdauen können.

71. Hachee von Kalbsbraten-Resten (Hash from Remnants of Veal.) Das magere Fleisch hackt man fein, doch nicht zu Brei, bereitet von den ausgekochten Bratenknochen und etwas Röstmehl eine kräftige Tunke, läßt diese mit Bratenjüs und Fleischextrakt noch ½ Stunde kochen, rührt dann das gehackte Fleisch hinein und gibt je nach Geschmack etwas Citronensäure daran. Kleine gebratene Kartoffelbällchen gehören dazu, da Blätterteig zu schwer ist.

72. Gebratene Kalbsmilch für Kranke (Fried Sweetbreads for Invalids.) Die Kalbsmilch wird gewaschen und mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt. Nach etwa 5—10 Minten kochen, je nach der Größe, übergießt man sie mit kaltem Wasser, dann zieht man vorsichtig die Haut ab und zerlegt sie in beliebige Stücke. Kleine Stücke wählt man, wenn man sie in Frikassee oder Ragout legen will, und kocht sie dazu in Kraftbrühe vollständig gar. Große Stücke schneidet man, wenn sie einem Kranken als Hauptgericht gereicht werden sollen, diese kehrt man in Ei und gestoßenem Zwieback um und bratet sie hellbraun.

Hammelfleisch.

(Mutton.)

73. Hammelrücken (Saddle of Mutton) wird enthäutet, entfettet und gespickt, dann ganz wie Rehrücken bereitet.

74. Abgeschälter Hammelrücken (Saddle of Mutton.) Das Koteletten-fleisch wird zu beiden Seiten des Rückens, je in einem Stück herunter geschält und oben enthäutet, dann kehrt man die Streifen in Ei und Panirmehl und backt sie bei starker Hitze in steigender Butter unter fortwährendem Begießen 10—15 Minuten. Bei Tisch sind die Stücke quer, nicht längs des Rückens abzuschneiden.

Wildbraten.

(Venison.)

75. Rehrücken (Saddle of Deer.) Der Rehrücken wird gereinigt, wenn die Haut noch darauf sitzt, die Schußstellen muß man mit einem reinen, in heißem Wasser ausgerungenen Tuch säubern, dann zieht man die Haut ab und spickt ihn fein und schmal in langen Streifen. Vor dem Braten bestreicht man ihn dicht mit Butter und streut etwas Salz darauf. Soll er am Spieß befestigt werden, thut man dies vor dem Bestreichen mit Butter. Beim Braten im Ofen kommt er in die Pfanne mit heißer Butter, auf jeden Fall in rasche Hitze. Sobald die Butter geschmolzen und ins Fleisch gezogen ist, begießt man mit Butter und fetter Milch bis zum Garwerden des Bratens. Wünscht man gebundene Tunke, so wird kalte Milch mit etwas Stärkemehl verrührt und mit der Tunke aufgekocht. Der Braten muß in einer Stunde gar sein.

76. Hasenbraten (Roast Hare.) Den Hasen zieht man ab, haut ihn vorschriftsgemäß zurecht und zieht alle Haut ab, spickt ihn ganz dicht und bratet ihn in Butter 1 Stunde lang gar und begießt ihn recht oft mit Milch. Ist die Tunke nicht sämig genug, so wird etwas Milch mit Reisstärke verrührt und mit der Tunke aufgekocht.

Wildgeflügel.

(Game.)

77. Birkhuhn (Heath-Pout.) Die Henne ist weißer und zarter als der Hahn, man läßt sie bis zum Gebrauch in den Federn hängen und sieht oft nach; da sie im Winter aus dem Norden kommen, weiß man nicht, wie alt das Fleisch ist. Zeigt sich im Fleisch Hautgout, so legt man sie 12—24 Stunden in Magermilch und spült sie dann rein, biegt sie auf und spickt sie fein, bestreicht sie mit Butter, legt sie in heiße Butter, bratet sie rasch an, am besten in einem steinernen Topf mit Oberhitze, gießt etwas fette Milch darunter, gibt zum Bräunen etwas Zuckerkouleur daran und läßt dann unter häufigem Begießen mehr gar dämpfen als braten, je nach dem Alter des Tieres, 1—2 Stunden. Die kräftige Tunke, deren Grund im Topf gut losgelöst werden muß, wird nach Belieben so angerichtet, oder wie beim Rehrücken gebunden. Die Farbe des gebratenen Birkhuhns muß ein schönes Braun sein. Auf diese Weise kann fast alles Wildgeflügel zubereitet werden wie z. B. Rebhühner, Schnepfen und Kranich.

Zahmes Geflügel.

(Poultry.)

78. Puter (Turkey.) Der Puter wird mit Speck umbunden und 3 Stunden unter häufigem Begießen mit brauner Butter gebraten. Die Tunke wird mit Rahm oder fetter Milch eben gerührt.

79. **Kücken (Spring Chickens.)** Kücken werden ausgenommen, gewaschen, mit Salz eingerieben, mit feinem Speck belegt, in Butter und mit reichlichem Zusatz von fetter Milch mehr gedämpft als gebraten, je nach der Größe ½—1 Stunde lang. Ganz junge Kücken zu Krankenspeisen brät man ohne Speck, nur mit Butter und Milch.

80. **Tauben (Pigeons.)** Als Krankenspeise, ohne Speck, nur ausgenommen, ausgewaschen, mit Salz eingerieben und mit Butter und etwas Wasser zu braten.

81. **Taubenfrikassee mit Zwiebackklößen für Kranke (Pigeon-Fricasee.)** Die zubereiteten Tauben kocht man gar, bereitet von der Brühe mit geröstetem Mehl eine Tunke, thut etwas Citronensäure daran, legt gekochte Zwiebackklöße hinein und gießt die Tunke über die zerlegten Tauben.

82. **Hühnerfrikassee mit gebratenen Reisklößen (Chicken-Fricassee with fried Rice Dumplings.)** Das zubereitete Huhn kocht man, bis es gar ist, etwa 3 Stunden, bereitet eine Tunke von Butter, Mehl und Hühnerbouillon, etwas Muskat oder Champignonextrakt. Man zerlegt das Huhn auf einer flachen Schüssel und belegt den Rand mit braun gebratenen Reisklößen und gießt die Tunke über das Hühnerfleisch. Will man die Bouillon mit Brodklößen voran geben, so nimmt man für die Tunke Fleischextrakt zu Hülfe.

D. Fische.

(Fish.)

Für Kranke eignen sich nur folgende, einfach in Salzwasser gekochte Fische: Forelle, Zander, Karpfen, Hecht, Schleie und Austern. Am Besten wird der Fisch mit einer leichten Buttersauce, die mit einigen Eigelb verrührt und mit etwas Citronensaft abgeschärft ist, servirt.

83. **Milch- oder Rahm-Stockfisch (Milk or Cream Codfish.)** Dies ist ein Gericht, das einem Genesenden oft schmeckt, wenn er zu nichts anderem Appetit hat. Man zerbröckelt einen Eßlöffel voll gesalzenen Stockfisch, daß er sehr fein ist. Um das Salz zu beseitigen, stellt man ihn in einer Pfanne auf das Feuer, gießt kaltes Wasser darüber, daß er bedeckt ist, und wenn dies den Siedepunkt erreicht, gießt man es wieder ab und gibt frisches Wasser dazu und fährt so fort, bis der Fisch nicht mehr salzig ist. Wenn alles Wasser davon ist, gibt man eine halbe Tasse Milch oder dünnen Rahm und eine Kleinigkeit Butter dazu, bestreut mit Pfeffer, und einem Theelöffel voll Mehl oder Maisstärke, mit wenig Milch angefeuchtet, um die Masse dick zu machen. Wenn dieses kocht, gibt man es über eine weiche, geröstete Brodschnitte.

E. Kalte, süße, Speisen, Puddings.

(Cold Sweet Dishes, Puddings.)

84. **Rothe Grütze (Red Rice Meal Pudding.)** Seite 250, No. 7 und 8.

85. **Tassenspeise (Cup Blanc Manger.)** Seite 252, No. 14.

86. **Stärke Pudding (Cornstarch Pudding.)** Seite 252, No. 15.

87. **Apfel Crême (Apple Cream.)** Seite 256, No. 35.

88. **Rosenschaum (Rose Foam.)** Seite 259, No. 53.

89. **Irländisches Moos Blanc Manger (Irish Moss Blanc Manger.)** Eine kleine Handvoll Moos (in jeder Apotheke kann man es haben) wäscht man sehr vorsichtig und gibt es in ein Quart Milch auf das Feuer. Man läßt die Milch etwa zwanzig Minuten langsam sieden, oder bis das Moos anfängt, sich aufzu-

lösen. Dann siebt man durch ein feines Sieb, gibt zwei Eßlöffel voll Zucker und einen halben Theelöffel voll Vanille dazu. In Tassen oder Formen stellt man die Masse bei Seite, zum steif werden und servirt dann mit Rahm und Zucker. Ein ausgezeichnetes Gericht für einen Patienten.

90. Gebackene Aepfel (Baked Apples.) Man nimmt gutes Obst, das ein wenig herb und saftig, doch nicht sauer ist, macht es schön rein und backt bei mäßiger Hitze. Der Ofen soll so regulirt sein, daß die Aepfel etwa in einer Stunde gar sind. Wenn die Schale aufspringt und das Innere überall hervorquillt, sind sie fertig zum Herausnehmen. Man serviert sie, mit weißem Zucker darüber gestreut.

91. Milchgries für Kranke (Farina with Milk for Patients.) Ein knapper Tassenkopf feiner Gries wird in etwas kalter Milch ausgerührt und unter beständigem Rühren in ¼ Quart Milch gekocht. Nach Zusatz von etwas Zucker, Citronenschale oder Vanille und Salz wird der Brei in eine Form gegossen und erkaltet umgestürzt. Eine Safttunke gibt man dabei.

92. Milchreis (Milk Rice.) Den gewaschenen und 18 Stunden lang eingeweichten Reis kocht man mit Wasser mit einem Stück Butter ganz weich und dick, gießt dann (je zu 2 Unzen Reis, ¼ Quart) gute kochende Milch hinzu und läßt ihn damit so lange ganz langsam kochen, bis er wieder dick geworden ist, thut dann Salz daran, richtet ihn an, bestreut ihn mit Zimmet und Zucker und gießt etwas gebräunte Butter darüber.

93. Milchreis (Milk Rice.) Auf 3 Eßlöffel 18 Stunden lang eingeweichten Reis nimmt man ¾ Quart Magermilch, kocht es auf, gießt es kochend in den Dampfkochapparat und läßt es darin 3½ Stunden kochen.

94. Milchreis mit Chokolade (Milk Rice with Chocolate.) (Hilfsmittel gegen Diarrhöe.) Man kocht dicken Milchreis, mischt vorher Cacaopulver mit Zucker je nach Geschmack und belegt die Milchreisschüssel dicht mit dieser Mischung. (Warm zu essen. Nach Dr. Wiel.)

95. Milch-Brei (Milk Porridge.) Zu einem Quart kochender Milch gibt man 2 Löffel voll Mehl, das mit etwas kaltem Wasser vorher verrührt wurde, auch ein wenig Salz, man läßt dies fünf Minuten kochen, es kann statt Weizenmehl auch Reismehl, Hafermehl, Maisstärke, oder Arrow Root (Pfeilwurz) genommen werden.

96. Haferschleim (Oatmeal Gruel.) Diese allbekannte Krankenspeise ist nicht genug zu empfehlen. 2 gehäufte Eßlöffelvoll Hafergrütze (Oatmeal) bringt man mit 1 Quart kalten Wassers zu Feuer und rührt sie so lange, bis die Masse zu kochen beginnt. Es ist gut, wenn man sie nun 1 Stunde lang „simmern" lassen kann, unter gelegentlichem Umrühren, damit sie ja nicht anbrenne. Sollte sie zu dick werden, gieße man etwas kochendes Wasser nach. Nachdem man die Masse durch ein Sieb gegossen, würzt oder süßt man das Getränk nach Belieben mit Salz oder Zucker.

F. Verschiedene Eierzubereitungen für Kranke.

(Various Preparations of Eggs for Patients.)

a) Eiweiß in angenehmer Form. 1 Eßlöffel süßer Sahne, 1 Eiweiß, 1 Eßlöffel Cognac, 1 Theelöffel Zucker. Das frische Eiweiß wird zu steifem Schaum geschlagen, langsam die Sahne dazu geschlagen, dann mit dem Cognac und Zucker vermischt und löffelweise verabreicht.

b) 1 Tasse schwarzen Kaffee mit Eigelb abgerührt.

c) 1 Tasse Kakao in Wasser gekocht, mit Eigelb oder ganzem Ei abgerührt.

d) 1 Ei in eine Tasse Bouillon von flüssigem Fleischextrakt geschlagen.

e) 1 Tasse Bouillon mit Eigelb abgerührt und 2 Theelöffel Sherry.
f) Bouillon und 1 verlorenes Ei daran.
g) Bouillon mit Eierstich.
h) Eierbier.
i) Eiermilch.
k) Eigelb mit Zucker 15—20 Minuten gerührt, kochendes Wasser und 1 Weinglas Tokayer daran.
l) Kalter Eierpunsch.
m) 1 Eigelb mit Zucker 15—20 Minuten gerührt und 2 Theelöffel Cognac.
n) Weiche Eier, 3½ Minuten gekocht.
o) Spiegeleier.
p) Rührei.
q) Harte Eier, ganz fein gehackt und auf Butterbrod gelegt.
r) 1 Ei, Gelb und Weiß zusammen gequirlt und 1 Prise Zucker oder Salz.
s) Rohe, geschlagene Eier, mit einigen Löffel ungekochter Milch, in einer kleinen Tasse verrührt.

t) 2 rohe Eier werden mit 1 Unze feinem Zucker ¼ Stunde gerührt, dann 1 Theelöffel Citronensaft und knapp ¼ Quart kochendes Wasser dazu gethan.

u) Selbst der schwächste Magen verträgt rohe Eier, wenn man das Eiweiß zu Schaum schlägt. Von 2 Eiern rührt man das Gelbe mit 2 Eßlöffel Rahm glatt, rührt es durch ein Sieb, gibt dann 1 Eßlöffel Cognac und den Eierschaum dazu.

97. Spiegeleier (Fried Eggs.) Man macht Butter in der Pfanne dünn, schlägt ganze Eier hinein so, daß ein Ei neben dem Andern zu liegen kommt, streut etwas Salz darauf und läßt sie langsam backen, bis das Eiweiß zusammenhält; dann schiebt man sie behutsam auf eine flache Schüssel und bringt sie auf die Tafel.

98. Verlorene Eier (Poached Eggs.) Man kocht in einem flachen Gefäß Wasser, schlägt ganze Eier hinein und nimmt sie, sobald das Eiweiß fest geworden ist, mit einer Schaumkelle heraus und legt sie neben einander auf eine flache Schüssel. Sie werden kalt bei Fleischsuppen gegeben.

Auch kann man Genesenden leichte Omletten und Pfannkuchen reichen. Siehe Abschnitt IX, Seite 212 u. f. w.

G. Backwerk.

(Baking.)

99. Brod aus Reis und Weizenmehl (Für Magenkranke zu empfehlen) (Bread of Rice and Wheat.) Man kocht 1 Pfund Reis in Milch völlig weich und vermengt ihn noch warm mit 4 Pfund Weizenmehl, fügt 1⅔ Unze aufgelöste Hefe, einen Eßlöffel Salz und soviel warmes Wasser hinzu, um einen geschmeidigen Teig zu erhalten, den man tüchtig schlägt, aufgehen läßt und zu zwei Broden formt. Man bestreicht sie mit zerquirltem Ei und bäckt sie in einem gutgeheizten Ofen.

100. Graham Brod (Graham Bread.) Seite 311, No. 10.

101. Kneipp Brod (Kneipp Bread.) Seite 310, No. 8.

102. Kuhne's Weizen-Schrotbrod (Kuhne's Graham Bread.) Seite 310, No. 9.

Als Kuchen sind nur die einfachen Bisquitkuchen (Siehe Seite 346, No. 142—148) zu empfehlen und nur dann, wenn sie einige Tage alt sind, sowie auch gut gebackener, nicht frischer, Hefenkuchen, Zwieback ꝛc. (Siehe Hefenbackwerk.)

H. Toast.

(Toast.)

103. Weiche, geröstete Brodschnitte (Soft Toast.) Man röstet gut, doch nicht zu braun, zwei dünne Schnitte altes Brod, legt sie auf einen warmen Teller, bestreut sie mit wenig Salz und gießt kochendes Wasser darüber; bedeckt sie rasch mit einem anderen Teller, der dieselbe Größe hat, und läßt das Wasser davon laufen. Man servirt die Schnitten gleich, während sie heiß sind, indem man ein kleines Stück Butter darauf legt.

104. Milch Toast (Milk Toast.) Man schneide ½ Zoll dicke Scheiben von altbacknem Brod, röste es so schnell als möglich, tunke es darnach flüchtig in kochendes Wasser, streiche Butter darüber und streue eine Prise Salz darauf. Nachdem man es auf einen tiefen Teller gelegt, gießt man sofort kochende Milch darüber, deckt es mit einem andern Teller fest zu und läßt es etwa 5 Minuten stehen, ehe man es gebraucht.

105. Toast mit Wein (Toast with Wine.) 1 Glas Wein und 1 Glas Wasser lasse man zusammen mit etwas Zucker auf die Hälfte einkochen; lege 2 geröstete Brodschnitten in einen tiefen Teller und gieße den Wein, zu dem man 1 Eigelb und etwas Citronenschale fügte, über dieselben.

106. Ei auf gerösteten Brodschnitten (Egg Toast.) Man röstet ein Stück Brod vorsichtig über den Kohlen, taucht es in kochendes Wasser, das man ein wenig gesalzen hat, bestreicht es mit Butter und legt darauf ein Ei, das man in kochendes Wasser geschlagen hat. Das Ei darf nur so lange in dem Wasser bleiben, bis das Eiweiß fest ist; ein wenig Butter und eine Krume Salz kommen dazu. Die beste Art, Eier für einen Kranken zu kochen, ist, sie in Wasser zu schlagen, oder auch kochendes Wasser über das Ei in der Schale zu gießen und es hinten auf dem Ofen ein paar Minuten stehen zu lassen.

107. Austern mit gerösteten Brodschnitten (Oyster Toast.) Man röstet eine Schnitte Brod, streicht Butter darauf und legt es in ein heißes Gefäß. In einen Blechbecher gibt man sechs Austern, eine halbe Tasse Milch und kocht dies eine Minute. Man würzt mit wenig Butter, Pfeffer und Salz, gießt es über den Toast und servirt.

I. Getränke.

(Beverages.)

108. Chokolade bei Abmagerung (Chocolate for Lean People.) ¼ Pfund Chokolade, 1 Ei, 1 Quart Milch, 1 Prise Salz. Die Chokolade schneidet man in kleine Stücke, gießt etwas warme Milch darauf, läßt sie damit weichen, thut dann 1 gequirltes Ei und 1 Prise Salz daran, gießt dies zu der kochenden Milch und läßt unter beständigem Schlagen mit der Schaumrute einmal aufkochen.

09. Chokolade für Schwache (Chocolate for the Weak.) 2 Unzen Chokolade, ¼ Quart Wasser, ½ Quart Milch, 1 gestrichener Theelöffel Sagomehl, 1 Prise Salz. Man schneidet die Chokolade in kleine Stücke, gießt ¼ Quart kochendes Wasser darauf, läßt sie damit 1 Stunde fest zugedeckt stehen, rührt sie zuweilen um, damit sie sich gut auflöst, kocht dann ½ Quart Milch auf, gießt die Chokolade mit Sagomehl und Salz dazu und läßt sie ganz langsam ½ Stunde kochen; für 4 Tassen ausreichend.

110. Kakao für Schwache (Cocoa for the Weak.) ¼ Quart Wasser, ½ Quart Milch, 5 gehäufte Theelöffel Kakao, 5 Theelöffel Zucker, 1 Theelöffel Sagomehl, 1 Prise Salz und etwas Vanille müssen zusammen 5 Minuten kochen. Geschmack guter Chokolade ist erreicht und viel leichter zu vertragen.

111. Kakao für Kranke (Cocoa for the Sick.) Zu 1 Tasse Wasser 1 gehäufter Theelöffel Kakao, 1 Theelöffel Zucker, 1 Prise Salz werden zusammen einmal aufgekocht und dann etwas Milch oder Rahm dazu gegossen.

112. Kaffee für Kranke (Coffee for the Sick.) Magenkranke sollten den Kaffee lieber schwarz oder gar nicht trinken, ohne Milch und ohne Zucker. 1 wallnußgroßes Stück Butter darin schmeckt sehr gut und befördert die Verdauung. Schwarzer Kaffee mit 1 Eigelb abgerührt gilt für sehr nahrhaft. Auf 2 gewöhnliche Kaffeetassen rechnet man 1 Eßlöffel Kaffeebohnen. Nach Tisch 1 Tasse schwarzer Kaffee mit Citronensäure daran genossen verdaut gut (nach Dr. Wiel).

113. Feigen-Kaffee (Fig Coffee.) Dies ist ein weltberühmter Kaffee, er zeichnet sich durch vortreffliches Aroma, feinen Geschmack und schöne Farbe aus. Zerschnittene Feigen röstet man in einem heißen Ofen, mahlt sie, nachdem sie erkaltet sind, auf einer Kaffeemühle. Man nimmt gewöhnlich 1 Teil (oder etwas mehr) Feigenkaffee und 3 Teile gemahlene Kaffeebohnen. Hat man ein Kaffee-Filtriersieb, so gebe man erst den gemahlenen Bohnenkaffee in dasselbe und den Feigenkaffee oben darauf.

114. Thee für Kranke (Tea for the Sick.) Für Kranke empfiehlt sich echter Peccothee, man läßt den Aufguß nie länger als 5 Minuten stehen, sonst beeinflußt die ausgeschiedene Gerbsäure die Verdauung, während Thee von 5 Minuten diese befördert. Diejenigen aber, die an Diarrhöe leiden, müssen ihn länger stehen lassen. Auf 2 gewöhnliche Kaffeetassen rechnet man 1 Theelöffel Theeblätter.

115. Flaschenkraftsuppe für Kranke (Bottled Soup for Patients.) ½ Pfund Beefsteakfleisch schneidet man in kleine Würfel, steckt sie mit 2 Eßlöffel Wasser und 1 Prise Salz in eine Weinflasche, bindet die Flasche mit neuer Watte zu, stellt sie in einen größeren Topf mit kaltem Wasser, bringt sie langsam in 3stündiges Kochen und preßt den Saft dann durch ein reines leinenes Tuch. Von diesem Saft können Kranke ein paar mal täglich 2 Theelöffel zum Wein gießen, oder auch so nehmen.

116. Beef-Thee (Beef Tea.) Ein Pfund mageres Rindfleisch, in kleine Stücke geschnitten. Man gibt dieses in ein Glasgeschirr, ohne einen Tropfen Wasser, bedeckt es fest und setzt es in einen Topf, mit kaltem Wasser angefüllt. Dieses läßt man allmälig ins Kochen kommen und kocht es von drei bis vier Stunden, bis das Fleisch wie weiße Lappen aussieht und der Saft aller aus dem Fleisch gezogen ist. Den Extract würzt man mit Salz und wenn er erkaltet ist, schäumt man ihn ab.

117. Bouillon auf kaltem Wege (Bouillon cold.) 1 Pint Wasser, 1 Pfund Fleisch (soviel Wasser wie Fleisch) 4 Tropfen concentrirte Salzsäure. Das Fleisch wird in kleine Würfelchen geschnitten auf eine flache Schüssel gelegt und die Salzsäure, die man in dem Wasser auflöst, darüber gegossen und 2 Stunden in einem kühlen Orte stehen gelassen dann durch ein Mullläppchen geseiht und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer, Rotwein oder Himbeersaft vermischt und nach Vorschrift kalt getrunken. — Darf nicht in heiße Bouillon gethan werden, da sie gerinnt.

118. Kamillen-Thee (Camomile Tea.) Man überbrüht getrocknete Kamillenblüten mit kochendem Wasser und läßt diesen Aufguß eine Weile ziehen. Er wirkt krampfstillend bei allerlei Unterleibsbeschwerden.

119. Pfeffermünz-Thee (Peppermint Tea.) Der Aufguß über Pfeffermünzblätter wird gegen Magenkrämpfe, Windkolik und ähnliche Uebel getrunken.

120. Fliederblüten-Thee (Elderberry Flower Tea.) Bei Halsleiden und Erkältungen ungemein zu schätzen, auch wirkt dieser Thee sehr schweißtreibend.

121. Milch als Schwitzmittel (Milk, for Transpiration.) Ein Eidotter schlägt man mit 1 Eßlöffel Zucker und gießt 1 Pint kochende Milch unter stetem Rühren dazu. Man trinkt es im Bett und läßt sich mit Wolldecken gut bedecken.

122. Thee von schleimiger Ulmen-Rinde (Slippery Elm Bark Tea.) Man zerbröckelt die Rinde und gießt kochendes Wasser darüber, bedeckt sie und läßt sie weichen, bis sie kalt ist. Man versüßt, kühlt auf Eis und nimmt dieses gegen Sommer-Unpäßlichkeiten, oder man gibt Citronensaft dazu und trinkt den Saft gegen starke Erkältung.

123. Leinsaamen-Thee (Flax Seed Tea.) Ueber eine Unze zerdrückten Leinsaamen und ein wenig pulverisirte Lakritzen-Wurzel gießt man ein Pint kochendes Wasser (weiches oder Regenwasser). Das Gefäß nebst Zuthaten stellt man vier Stunden in die Nähe des Feuers, doch nicht auf dasselbe. Man seiht den Saft durch ein grobes Tuch und macht den Thee jeden Tag frisch zurecht. Ein ausgezeichnetes Getränk für Fieberkranke, die auch einen Husten haben.

124. Leinsaamen-Limonade (Flax Seed Lemonade.) Zu einem großen Eßlöffel voll Leinsaamen gibt man ein und ein halbes Wasserglas voll kaltes Wasser. Man kocht dies zusammen, bis die Brühe sehr klebrig wird. Dieses seiht man heiß über ein viertel Pfund pulverisirten Zucker und eine Unze pulverisirtes Gummi Arabicum. Diese Mischung ist schon oft als ein wirksames Mittel gegen starke Erkältung erprobt worden, indem man ein Weinglas davon nimmt, so oft der Husten lästig wird.

125. Tamarinden-Wasser (Tamarind Water.) Einen Wasserkrug oder ein Glas füllt man ein drittel voll Tamarinde und gießt so viel kaltes Wasser darüber, bis das Gefäß voll ist. Man bedeckt es und läßt es eine viertel Stunde ziehen (oder mehr).

126. Pfeilwurzel (Arrow Root.) Die besten Sorten dieser Wurzel kommen aus Jamaika oder von den Bermuda-Inseln. Man feuchtet 1 Theelöffelvoll dieser Wurzel mit wenigem Wasser an, giebt auch ½ Theelöffel Salz hinzu, gießt dann 1 Tasse kochendes Wasser unter fortwährendem Rühren hinzu und läßt es 1 Minute kochen. Wenn dem Patienten Milch erlaubt ist, gebe man etwas daran, sonst aber nur Zucker. Soll Arrow-root als kaltes Getränk dienen, gibt man statt der Milch Citronensaft hinein.

127. Säuerliches Getränk (Acid Drink.) Eine große Handvoll getrockneter Johannisbeeren begießt man mit 1 Pint kochenden Wassers, läßt sie, ohne umzurühren, einige Minuten stehen, läßt die Flüssigkeit durch ein Sieb ablaufen und abkühlen und versüßt sie nach Geschmack.

128. Eierwasser (Egg Water.) 1 Eidotter schlägt man mit 1 Eßlöffel Zucker, gibt nach und nach 1 kleine Tasse kochendes Wasser hinzu und schließlich das zu Schaum geschlagene Eiweiß; Zimmet, Muskat oder Vanille als Gewürz.

129. Bischof (Bishop.) 1 Flasche Weißwein, ¼ Pfund Zucker, 1 Eßlöffel Bischofextrakt mischt man erst in einer Terrine zusammen, ist der Zucker aufgelöst, gießt man das Getränk in die Flasche. Kann man den Aufguß auf frischen, mit der Nadel geritzten Pommeranzen machen, wird er noch schöner.

130. Kalter Eierpunsch für Kranke (Cold Egg Punch.) 1 Eigelb, 2 Unzen Zucker, 1 Unze Arrak, 3 Unzen kaltes Wasser. Eigelb und Zucker werden 15—20 Minuten gerührt, dann kommt Arrak und das kalte Wasser dazu. Hiervon empfiehlt sich täglich 4 mal 1 Eßlöffel voll.

131. Chinawein für Nervenkranke (Quin-Quina Wine for Nervous.) Nicht ganz 1 Unze grobe Chinarinde, 1 Flasche Sherry oder Tokayer. Die Chinarinde thut man in eine große Flasche, gießt den Wein darauf, korkt sie fest zu, läßt sie 8 Tage an einem warmen Ort stehen, schüttelt sie täglich ein paar mal tüchtig und gießt den Wein nach 8 Tagen in eine reine Flasche ab. Hiervon wird 3 mal täglich 1 Eßlöffel voll genommen.

132. Citronenlimonade (Lemonade.) ¼ Quart Wasser mit 1 Eßlöffel eingekochten Citronensaftes sind zu mischen und je nach Geschmack noch etwas Zucker daran zu thun.

133. Pfeffermünzlikör (Peppermint Liquor.) Man kocht 2 Pfund Zucker mit 2 Flaschen Wasser, läßt dies gut abkühlen und gießt dann 1 Flasche besten Sprit (Spiritus) dazu und für 20 Pf. Pfeffermünztropfen. Hiervon trinkt man zur Zeit ein kleines Likörglas.

134. Grogk (Grog.) ½ Glas heißes Zuckerwasser wird je nach Belieben durch Rum versetzt.

135. Toddy als Schlaftrunk (Toddy.) Ein Glas heißes Zuckerwasser ¾ gefüllt, dazu nach Belieben 1 bis 1½ Eßlöffel Rum, Arrak oder Kognak; bildet auch ein gutes Hausmittel, wenn man sich eben erkältet hat.

136. Milch mit Kognak (Milk with Cognac.) ¼ Quart warmer oder kalter Milch mit 2 Theelöffel Kognak wirkt bei Blutarmut oder Schwächezuständen gut.

137. Frühstücks-Bouillon für Kranke (Breakfast Bouillon for Patients.) 1 Tasse Bouillon mit 1 Eigelb abgerührt und 2 Theelöffel Sherry daran schmeckt zu 1 Scheibe geröstetem Brod beim Frühstück gut.

138. Brodwasser für Kranke (Breadwater.) Man gießt über geröstetes Brod abgekochtes Wasser, läßt dies einige Zeit stehen und seiht es dann durch. Daran thut man 1 Citronenscheibe ohne Schale und etwas Zucker.

139. Brodwasser für Kranke (Breadwater.) Man knetet reine Roggenkleie mit heißem Wasser zu Teig, läßt diesen 15—20 Minuten an einem warmen Ort stehen, dann wird er geformt und gebacken. Man erhält so ein sehr wohlriechendes aber ungenießbares Brod, welches in Scheiben geschnitten und zu Zwieback geröstet wird. Von diesem thut man einige Stücke in einen erwärmten Theetopf und gießt kochendes Wasser darauf, nach 10 Minuten ist der Aufguß fertig und kann mit Zucker, Citronensäure oder anderer Fruchtsäure gemischt werden. Den Rückstand fressen alle Haustiere sehr gern.

140. Buttermilch mit Anis gegen Erkältung (Buttermilk with Anise for Colds.) ½ Quart Buttermilch wird mit 1 Eßlöffel Anis und soviel Zuckersirup, als zum Wohlgeschmack erforderlich, 5—10 Minuten gekocht, dann durch ein Sieb gegossen und Abends im Bett warm getrunken.

141. Saure gequirlte Milch (Whipped Sour Milk.) 1 Quart Milch wird an einem warmen Ort bis zum Dickwerden hingestellt und mit einem Eierrad gequirlt, bis sie schäumig ist, dann gibt man nach Geschmack 2—4 Theelöffel Zucker daran und füllt sie in Gläser. Sehr gesundes und leicht verdauliches Getränk für jede Tageszeit.

142. Gelée-Wasser (Jelly Water.) Johannisbeer-, Himbeer-, Kronsbeergelee, oder auch Gelée von wilden Kirschen und Brombeeren löst man in ein wenig heißem Wasser auf, gibt dann Wasser (mit einem Stückchen Eis, wenn man es hat) hinzu, daß es süß-säuerlich schmeckt. Dieses Getränk ist Fieberkranken sehr zuträglich.

143. Himbeer-Essig in Wasser (Raspberry Vinegar in Water.) Fast kein Getränk ist Fieberkranken willkommener als Himbeer-Essig in Wasser.

144. Reis-Wasser (Rice Water.) Das Wasser, in welchem Reis gekocht wurde, ist nahrhaft, stillt den Durst, besänftigt in Darm- und Sommerbeschwerden, kühlt die Fieberhitze und schließlich, wenn man es warm im Bette trinkt, bricht es manche leichte Erkältung.

145. Ein vorzüglich zu empfehlender Erdbeersaft für Kranke (Strawberry Juice for the Sick.) 1⅛ Quart recht reife Walderdbeeren, 1 Pfund Zucker.

Man koche den Zucker (Seite 389, No. 2) zu einem perlenden Sirup, lege die Erdbeeren hinein, rühre sie mit einem silbernen Löffel behutsam durch den Zuckersaft, ohne sie zu zerdrücken, und lasse sie heiß werden, nicht kochen. Alsdann spanne man ein leinenes Tuch, welches aber vorher in frischem Wasser ausgekocht sein muß, über eine Schale von Porzellan und schütte das Ganze darauf, damit der Saft durchfließt. Die Erdbeeren dürfen weder gepreßt noch zerrührt werden, höchstens darf man mit dem Finger auf das Tuch tippen. Nachdem der Saft erkaltet ist, wird er vom Bodensatz abgegossen und in kleine halbe Flaschen oder Medizingläser gefüllt. 3½ Quart Erdbeeren liefern stark ¾ Quart Saft, der in Krankheiten, besonders Brustleidenden, theelöffelweise gegeben, außerordentlich heilsam und erquickend ist. Die Erdbeeren, welche, wie bemerkt, nicht zerdrückt werden dürfen, sind erkaltet ein wohlschmeckendes Compote. Auch kann man sie in Gläsern bis zur Zeit, wo es Johannisbeeren und Himbeeren gibt, aufbewahren und dann mit diesen Früchten zu gleichen Teilen zu einer Marmelade einkochen, wozu dann auf 3 Pfund der frischen Früchte eben so viel Zucker genommen wird.

146. Milchpunsch (Milk Punch.) Man schlägt 1 Ei mit 1 Eßlöffelvoll Zucker, füllt so viel Milch dazu, daß ein Bierglas damit angefüllt werden kann, reibt ein klein wenig Muskatnuß darüber. Soll dies Getränk besonders stärkend sein, so kann man 1 Eßlöffel starken Rum oder vom besten Branntwein hinzufügen. Die Milch kann heiß oder kalt hierzugenommen werden.

147. Wein-Molken (Wine Whey.) Man kocht ½ Pint Milch und gießt 1 Tasse weißen Wein hinein, rührt es um, gießt es in eine Schüssel und läßt es etwa 10 Minuten stehen, siebt es darnach und versüßt es.

148. Alaun-Molken (Alum Whey.) ½ Unze pulverisirten Alaun vermischt man mit 1 Pint warmer Milch, siebt es durch und fügt Zucker und Muskatnuß hinzu. Soll sehr gut sein bei Blutungen (hemorrhage).

III. Speisezettel für Kranke.

(Bill of Fare for Patients.)

1. Speisezettel für Fieberkranke. Bei jedem Fieber besteht eine Störung in der Verdauung; die Absonderung des Magensaftes ist vermindert und damit auch das Verdauungsvermögen. Die Kranken haben oft nicht den geringsten Appetit, dagegen Durst, viel Durst! Nur zu oft kommt dann die zweckwidrige Sorgfalt eines unvernünftigen Rates: „gebt ihm ja kein frisches Wasser, sonst erkältet er sich!" Für einen Menschen, welcher in der Fiebergluth daliegt, giebt es kaum eine größere Wohlthat, als ein kühlender Trunk; ungescheut gebe man ihm Wasser, frisch vom Brunnen, unter Umständen sogar noch mit Eis versetzt, so oft er darnach verlangt—versteht sich—immer nur in kleinen Schlücken. Zuckerwasser ist lange nicht so zweckmäßig, weil der Zucker bekanntlich zu den Wärmemachern gehört. Zuträglicher sind am Ende noch mild säuerliche Getränke; doch können sie nicht so lange ohne Nachteil für den Magen gegeben werden, wie frisches Wasser. Ein angenehm kühlendes Getränk der Art ist das sog. Orykrat, bestehend aus Weinessig 1½ Unzen, verdünnt mit 2 Pfund Wasser und versüßt mit der nöthigen Menge Zucker. In manchen Gegenden wird auch der Apfelmost (Cider) als Fiebertrank benützt. Wenn derselbe gut gehalten ist und noch ein wenig perlt, leistet er sehr gute Dienste und kann längere Zeit fortgegeben werden. Am besten kühlt Limonade; dieselbe hat aber die Schattenseite, daß sie bald den Magen verdirbt.

Was nun den Appetitmangel anbelangt, so behandle man denselben unbedingt eine Zeit lang mit Fasten. Hiebei befindet sich der Kranke am besten. Nicht selten bemüht sich der zärtliche Unverstand, irgend eine Speise aufzuschwatzen: eine

Suppe, einen Thee oder etwas Aehnliches. Genießt das der Kranke gegen seinen Willen, so wird dadurch nicht er, sondern die Krankheit gespeist. Manchmal bekommen solche Kranke Gelüste und zwar meistens nach Dingen, die ihnen nicht zuträglich sind. Auch da kommt wieder ein verkehrter Rat und sagt: „solchen Gelüsten muß man Rechnung tragen!“ Jeder Arzt weiß davon zu erzählen, was solche Räthe für Schaden stiften.

Wenn sich jemals ein echtes Verlangen nach Nahrung einstellt, dann treffe man eine sachgemäße Wahl. In der Regel ist die Zunge trocken; also eignen sich nur flüssige Speisen: Suppen. Vielfach wird mit einer Wassersuppe aus verkochtem Brod der Anfang gemacht. Fort damit! Weit besser sind die Suppen mit saurem Rahm; mit Recht werden dieselben allgemein verordnet bei Scharlach-, Masern-, Katarrh- u. a. Fiebern. Sehr angenehm kühlend sind ferner Obstsuppen.

Zur Abwechslung können dienen die sog. Kaltschalen von den gleichen Früchten und das Gefrorene (Ice Cream), namentlich von Citronen, Apfelsinen, Ananas. Aber wohlverstanden, nur kleine Portionen!

Später gebe man dem Kranken einmal im Tage, etwa Mittags, einen kleinen (halbpfündigen) Fisch. Die hier geeigneten Arten sind im Speisezettel für Gichtkranke zusammengestellt. Der Fisch muß einfach blau abgesotten werden. Am besten bekommt er kalt serviert, mit einem Citronenscheibchen.

Kaum als Fieberspeise gekannt und deshalb viel zu wenig als solche verordnet, ist mageres Pökelfleisch. Es ist nicht so übertrieben nahrhaft und das will man ja beim Fieber; ferner wirkt sein Gehalt an Salz ebenso gut als kühlendes Mittel wie eine Salpetermirtur. Besonders wohlschmeckend und zweckmäßig mit schwach geräucherter Kalbszunge in gesäuertes Gelée eingelegt.

Wenn das Fieber nachläßt, wenn der Appetit wieder kommt, dann gehe man zu etwas Kräftigerem über, reite aber nicht im Galopp, sondern suche einen zweckmäßigen Uebergang. Für diesen eignen sich allenfalls jene Braten, welche auf dem Speisezettel für Gichtkranke zusammengestellt sind.

Noch ist der Eigenthümlichkeit zu gedenken, welche das Wundfieber bei Jenen zeigt, die vordem reich getafelt haben. Werden solche Leute mit einem Schlag auf eine ganz strenge Diät gesetzt, so fallen sie rasch und so bedenklich zusammen, daß selbst das Schlimmste zu befürchten steht. Charakteristisch bleibt das eigenthümliche Schwächedelirium, welches nicht wenig Aehnlichkeit hat mit einem Delirium tremens. Da sind die Fiebersuppen nicht am Platze; da muß man zu den letztgenannten kühlenden Fleischspeisen greifen, unter Umständen sogar zu kleinen Portionen von einem leichten, kühl gestellten Weißweine.

Schließlich ist noch darauf hinzuweisen, daß bei jenen Fiebern, welche mit einer Entzündung irgend eines Organes zusammenhängen, alle jene Stoffe strenge zu meiden sind, von welchen man weiß, daß sie auf dieses Organ einen besonderen Reiz zu üben vermögen. So sind z. B. bei einer Entzündung der Nieren alle gesalzenen und sauren Speisen zu meiden.

Als Ergänzung zu dieser allgemeinen Fieberdiät sollen noch folgende besondere Speisezettel für die häufiger vorkommenden fieberhaften Hautkrankheiten dienen:

a) **Speisezettel für Masernkranke.** Wer den natürlichen Verlauf dieser Krankheit nicht stören will durch Medicamente, deren Wirkungskreis ungewiß ist, wird in der Diät sein Heil suchen und—finden. Wie ehedem die Arzneibehandlung sich nach den zwei Stadien dieser Krankheit gerichtet hat, so soll es auch die diätische Behandlung thun.

Für das Fieberstadium paßt der sub 1. zusammengestellte Speisezettel; für die Zwischenfälle, welche bei dieser Krankheit auftreten können, gelten folgende Rathschläge:

Die Beschwerden der „Halsentzündung“ werden bedeutend gemindert, wenn der Kranke öfters am Tage kleine Portionen Thee trinkt und außerdem mit Thee gurgelt. Leider paßt da der wohlschmeckende chinesische Thee wegen seiner aufregenden Eigenschaft weniger als z. B. der Lindenblüthen- oder der Wollblumenthee.

Auch wenn die Sache weiter abwärts geht, wenn die Lunge angegriffen wird, leistet der Thee gute Dienste. Er löst und mildert den Hustenreiz. Einmal im Tage, am besten Morgens, wenn es sich um die Herausbeförderung des in der Nacht angesammelten Schleimes handelt, muß der Kranke auch eine Viertelstunde lang die Dämpfe des heißen Thees einathmen. Wenn alle diese schlimmen Zufälle glücklich überstanden sind, so bleibt nicht selten noch Heiserkeit zurück. Außer der Einathmung von Salzwasserdämpfen (1 Mal im Tag, am besten Morgens, nüchtern, je ¼ Stunde lang), soll der Kranke warmes Oel in den Hals einreiben. Das Essen muß einmal im Tage (Mittags) aus magerem, gut geräuchertem Speck (angenehmer Ersatz für den Fischthran!) mit Brodrinde bestehen; das Frühstück aus Milch mit Selterswasser, das Nachtessen aus einer Milchsuppe. Wenn die Halsentzündung einen brandigen Geruch zu verbreiten anfängt, oder wenn an andern Theilen des Körpers brandige Entzündungen auftreten, dann ist ein reiner gerbstoffreicher Rothwein das beste Hilfsmittel und die geeignetste Zeit, dasselbe einzunehmen, je eine Viertelstunde nach denjenigen Mahlzeiten, welche aus Fleischspeisen bestanden. Die Dosis richtet sich nach dem Alter des Individuum, man soll nur nicht gar zu ängstlich sein.

b) **Speisezettel beim Scharlach.** Wenn der Verlauf des Scharlachs regelmäßig, das Fieber mäßig, die Halsbeschwerden gering, braucht man kein Recept, da genügt das Einhalten folgender Diät:

Aeltere Kranke nehmen täglich 3 Mal dünne Fleischbrühe, nicht zu warm, nicht wärmer als 100° Fahrenheit; in der Zwischenzeit nach Belieben milde, leicht verdauliche Compote von säuerlichen Früchten, am besten kalt, mit Spuren von Zucker. Kinder bekommen 3 Mal täglich dünne Milchsuppe oder mit Selterswasser verdünnte Milch, in der Zwischenzeit hie und da einige Löffel voll Sauermilch ohne Rahm.

Als Getränk gib reichlich und so oft es die Kranken verlangen, frisches Wasser, frisch vom Brunnen weg; zur Abwechslung mag allenfalls eine Limonade dienen. Kleinen Kindern muß man das Wasser anbieten und so oft als möglich die Lippen feucht machen. Große Wohlthat für die Kinder!

Ist die Krankheit gebrochen, ist längere Zeit keine Fieberbewegung mehr aufgetreten und keiner von den nachbenannten Zwischenfällen zugegen, dann gebe man dem Kranken Braten von rotfaserigem Fleische, kurz und gut, der Kranke setze sich an den Reconvalescententisch (No. 6).

So verfährt man, wenn Alles regelmäßig verläuft. Wenn aber Zwischenfälle eintreten, und diese sind beim Scharlach häufiger, als bei den Masern (der Scharlach ist ja überhaupt eine viel schwerere Krankheit, in Wahrheit eine Steigerung des gleichen Prozesses), so kommen folgende Abweichungen in der Diät:

Das „Halsweh" wird am meisten gemindert durch Eispillen. Letztere lasse man Tag und Nacht so lange reichen, bis das Schlingen besser geht.

Bei der brandigen Halsentzündung, welche sich unter Anderem durch einen üblen Geruch aus dem Munde bemerklich macht, muß der Kranke mit gerbstoffreichem Rotweine gurgeln — kalt oder lauwarm, was am besten thut — nicht schlucken; das etwa losgelöste brandige Zeug muß ausgespuckt werden! Außerdem soll er etwa eine Viertelstunde nach jedem Essen ein wenig von einem solchen Weine trinken.

Folgt Wassersucht und deutet schmerzhaftes Wasserlassen auf einen Reizzustand in den Harnorganen, so hat die Nahrung nur aus schleimigen Suppen, das Getränk nur aus Mandel- oder Hanfsamenmilch zu bestehen. Verliert sich der Reizzustand in den Harnorganen, dann muß der Kranke durch reichliches Trinken von, mit Wasser stark verdünntem, Weißwein die Urinausscheidung fördern. Auch ein Versuch mit einem Thee von Wachholderbeeren wäre am Platze. Wichtiger aber als alldies bleibt die Verbesserung der Blutmischung auf diätetischem Wege. Kräftige Braten von rotfaserigem Fleische sind ebenso liebliche als wirksame Mittel hierzu; 3 Mal im Tage hat das Essen zu bestehen entweder aus Beefstakes, aus Schafs- oder Wildbraten.

Vor noch nicht langer Zeit kam eine Behandlung des Scharlachs auf, die darin besteht, daß man den Kranken mit Speck einreibt, und zwar gleich beim Beginne der Krankheit, Morgens und Abends am ganzen Körper, nur den Kopf nicht. Selbst wenn schon am 10. Tage die Fieberhitze gebrochen ist, soll man die Einreibung noch 3 Wochen lang fortsetzen. Soviel ist sicher, daß die Speckeinreibungen manche Erleichterung gewähren, das Brennen und Jucken der Haut und die trockne Hitze lassen nach; die Haut wird befähigter zur Transpiration. Trotzdem stehen die Speckcur-Macher heut zu Tage ziemlich vereinzelt da; am meisten Verehrer hat die rein diätetische Behandlung behalten.

Schließlich noch eine Bemerkung, die sonst nicht auf einen Speisezettel gehört: Um wie viel leichter wird diese Krankheit durchgemacht, wenn das Krankenzimmer nie mehr als 66° Fahrenheit hat, einige Mal im Tage gelüftet wird; wenn der Kranke unter einer einfachen Wolldecke liegt und täglich ein frisches Hemd (erwärmt) anzieht. Damit ist ja noch lange nicht gesagt, daß man sich leichtsinnig dem Luftzug aussetzen soll. Der Kranke muß unter allen Umständen so lange im Bette bleiben als Fieber vorhanden ist.—Wenn man aber so in eine Stube eintritt, in welcher ein Scharlachkranker liegt und sieht wie 1) alle Fenster dicht geschlossen, 2) der Ofen glühend heiß, 3) das Krankenbett hart daneben, 4) den Kranken unter einem centnerschweren Deckbett, 5) noch immer mit demjenigen Hemde bekleidet, das er schon beim Beginne der Krankheit auf dem Leibe gehabt, dann muß man sich eben sagen, daß doch eigentlich viel dazu gehört, einen Menschen umzubringen!

c) **Speisezettel für Blatternkranke.** Bei weitem die meisten Blatternkranken werden ohne jede Arzneibehandlung, nur bei Beobachtung einer gewissen Diät wieder gesund. In der ersten Zeit, d. h. so lange Fieber vorhanden, paßt der Speisezettel No. 1.

Der große Verlust an Säften, welcher diese Krankheit besonders auszeichnet und bei den meist massenhaften Ausscheidungen auf der Haut leicht zu erklären ist, gebietet, in thunlichster Bälde an einen Wiederersatz durch kräftige Speisen zu denken. Bei normalem Verlaufe beginnt nach dem 12. Tage die Abtrocknung der Blattern, das Fieber hört auf, der Kranke schläft gut und es stellt sich ein recht gesegneter Appetit ein. Sobald dies der Fall ist, darf man ungescheut, wenigstens einmal im Tage, am besten Mittags, eine leichte Fleischspeise, einen Braten von weißfaserigem Fleische (junges Geflügel, Kalbsbraten) geben und dazu einen Apfelbrei oder gekochte Birnen und Aehnliches. Zum Frühstück eignet sich eine Fleischbrühsuppe besser als Kaffee, weil dieser weniger nahrhaft ist und dazu noch aufregend wirkt. Abends kommt außer einer kräftigen Fleischbrühsuppe noch eine kleine, blau abgesottene Forelle, Aesche, Hecht, am besten ohne alle Beigabe, nur mit einem Citronenscheibchen. Wer überhaupt eine solche Delicatesse werth ist, wird soviel Einsicht haben, daß der Genuß größer ist, wenn der Fisch vor der Suppe verspeist wird. Auf diese Weise wird aber nur ein Paar Tage gekocht. Es wäre diese Diät selbst dann nicht nachteilig, wenn noch etwas Fieber vorhanden. Sobald dieses aber vollständig aufgehört hat, muß man alsbald zu den kräftigsten Stoffersatzmitteln übergehen, zu den Braten aus rotfaserigem Fleische, mit einem Worte zum Speisezettel No. 6.

Obwohl es die Küche eigentlich nichts angeht, dürfte es doch verdienstlich sein, hier auch etwas über die sonstige Behandlung der Blatternkranken zu sagen. Der Unwille, den wir über die Mißhandlung der Scharlachkranken ausgesprochen haben, zuckt auch hier; auch die Blatternkranken werden häufig so maltraitirt, daß man sich nur wundern muß, wie sie es aushalten.

Lüftet doch, wir bitten sehr, das Krankenzimmer häufiger! Die frische Luft bringt Niemanden um; sie ist im Gegentheil ein wahres Labsal für einen Kranken, welcher so in der Fieberglut daliegt. Das Zurücktreten der Blattern ist eben ein Hirngespinst.—Gib dem Kranken häufiger frische Leib- und Bettwäsche. Am 12. Tage beginnt bei regelmäßigem Verlaufe die Abtrocknung. Um diese Zeit darf der Kranke das Bett verlassen, hat aber noch so lange das Zimmer zu hüten, bis das Stadium der Abtrocknung vorüber ist. Durchschnittlich haben sich nach 4 Wochen sämmtliche Krusten abgelöst.

2. Speisezettel für Fettsüchtige (neue Banting-Cur). Es wird auf die Gefahr hingewiesen, welche eine plötzliche Umwandlung der ganzen Lebensweise an sich hat. Man lasse das Zweckmäßige nur allmälig an die Stelle des Zweckwidrigen treten.

Die Fettleibigkeit wäre leicht zu curiren, wenn man zu jedem derartigen Patienten eine zuverlässige Schildwache stellen könnte; Leute, deren Mund schon viele Genüsse gehabt, sind ungemein nachsichtig gegen sich selber und schwer dazu zu bringen, daß sie längere Zeit consequent eine gewisse Diät einhalten. Am Ende wird es uns noch am schnellsten gelingen, Folgsamkeit zu erwecken, wenn wir im Stande sind, einen sehr reichhaltigen Speisezettel vorzulegen. Folgende Speisen und Getränke haben wenig oder gar keine Fettbildner:

Suppen. Fleischbrühsuppen a) mit Einlagen aus dem Thierreiche: Fleischextract, Fleischhäcksel von Wild und magerem Geflügel, ferner die Froschschenkel und die Austernsuppe; b) mit Einlagen aus dem Pflanzenreiche: Kräutersuppen —daß zu all diesen Suppen nur eine gründlich entfettete Fleischbrühe genommen werden darf, ist ohne Weiteres klar.

Fleischspeisen. Vom Rind: Beefstakes, Rost- und Spießbraten,—die Saucen gründlich entfettet und, wo thunlich angesäuert; alle Kalbsbraten, mit Ausnahme des Nierenstücks; vom Haarwild: Hase, Reh, Edelhirsch; vom Federwild: Feld-, Hasel-, Schneehuhn, Birkhahn, Wildtaube, Waldschnepfe, Beckasine, Riesenschnepfe. Was das zahme Geflügel anbelangt, merke man sich wohl, daß ausgewachsenes und gemästetes hier weniger am Platze ist als junges, leimstoffreiches. Sehr geeignet sind die jungen Frühlingshühner. Die Wasservögel sind ausgeschlossen. Vom niederen Gethier sind erlaubt: Fluß- und Seekrebse, Schnecken, Austern, Muscheln und Froschschenkel; von den Eingeweiden: Kalbsbries, Nieren, Kutteln, Herz (nicht geröstet, sondern in saurer Bratensauce).

Als Beigabe zum Fleisch eignen sich Salate besser als Gemüse, weil diese meistens in ziemlich viel Butter verdämpft werden. Geeignete Salate sind: Endivien, Gurken, Kopfsalat, Gartenkresse, Tomaten.

Von gewissen Früchten und Obst soll ein umfassender Gebrauch gemacht werden: Die Kürbisfrüchte, alle säuerlichen Arten vom Kern-, Stein- und Beerenobst sind sehr geeignet; dagegen ist das Schalenobst verboten.

Im gewöhnlichen Leben hält man die Eier nicht für ein fettes Nahrungsmittel. Die nähere Untersuchung ergibt aber, daß sie nicht weit hinter dem Mastochsenfleische stehen! Wenn also Eierspeisen für solche Curgäste gekocht werden, darf man nur das Weiße verwenden, den fettreichen Dotter nicht.

Von den Käsen sind zuträglich (d. h. wenn's der Magen erlaubt); der Kräuterkäse, der Parmesan; schon weniger geeignet, obwohl leichter zu verdauen, sind: der Chester, Eidamer u. dgl.; verboten sind fette Käse. Sehr zuträglich ist dagegen der hausgemachte s. g. Kuhkäse.

Kaffee und Thee sind zuträglich, aber ohne Milch und nur wenig oder gar nicht versüßt. An den schwarzen Kaffee ohne Zucker gewöhnt man sich bald; dagegen ist Thee ohne Zucker keine Delicatesse. Chocolade verboten.

Von den conservirten Nahrungsmitteln sind mehrere sehr zu empfehlen, so z. B. die mit Salz oder Essig eingemachten Pflanzenstoffe und mageres Pökelfleisch.

Am schärfsten verboten sind: Milch, Butter, Eigelb, fette Fische, die stärkemehlreichen Cerealien (Reis, Sago, Tapioca), die Kartoffeln,—Bier.

Als Getränk eignen sich nur leichte Weine mittleren Schlags, welche meistens so wenig Alkohol haben, daß keine Fettbildung zu fürchten ist, dagegen so viel Säure, daß der Mann davon eher zusammengezogen, als ausgedehnt wird!

Nach dem Gesagten wird nunmehr folgendes Tischreglement aufgestellt:

8 Uhr Frühstück: Beefstake mit 1 Tasse Pecco-Thee ohne Milch.

12 Uhr Lunch: Magere Käse, mageres Pökelfleisch, Austern. Ein Glas leichten Weines oder Wasser.

4 Uhr Diner: Einen Teller voll von einer der genannten Suppen; Fleischbraten mit einem Salat. Eine halbe Stunde darauf 1 Glas Wein.

8 Uhr Nachtessen: Kalter Fleischbraten, dazu Pecco ohne Milch.

Als Gesellschafts-Getränk: Ein Schoppen leichter Wein.

Diese Diät wird um so bälder nutzen, wenn man nicht immer auf der faulen Haut liegt. Man mache öftere Spaziergänge, aber nicht blos von der Stube in's Wirthshaus, sondern stundenweit! Ein großes Verdienst hat sich Jener erworben, der das Holzsägen als Heilmittel erdacht hat.

3. Speisezettel für Magere. Die Magerkeit kann sehr verschiedene Ursachen haben. Es sei deßhalb ausdrücklich bemerkt, daß bei der Aufstellung dieses Speisezettels nur an jene Magerkeit gedacht wurde, welche einzig und allein von einer fehlerhaften Auswahl der Speisen und Getränke herrührt.

Das beste Mittel zum „Mästen" ist und bleibt die Milch.

Aus dem Capitel der Suppen eignen sich die Fleischbrühsuppen, welche stärkemehlreiche Einlagen haben: Gerste, Reis, Sago, Brod, Gries, Eiernudeln, Hülsenfrüchte, Kartoffeln. Fast noch schneller als die Fleischsuppen machen jene Milchsuppen fett, welche Reis, Sago, Zwieback, Brod u. drgl. haben.

Von den Fleischspeisen eignen sich alle fetten Braten mit saftigen Buttersaucen, besonders zu nennen sind: Schweins-Braten und Coteletten, Hammels-Braten und Coteletten, gemästete Wasservögel (Gänse, Enten).

Sollten diese fetten Braten einmal Rumor verursachen (Sodbrennen), dann muß man abwechseln. Zur Abwechslung sind geeignet Kalbsnierenbraten, Wachteln.

Von den Fischen sind gerade die besten, unter Anderm auch die Salmoniden, auf diesen Speisezettel zu setzen, im Besonderen: Lachs, Forelle, Häring, Sprotte, Sardine, Anchovis, Aal, (dies die fetten Fische; magere findet man zusammengestellt im Speisezettel für Gichtkranke).

Von den Eingeweiden sind geeignet: Gans-, Enten-, Fisch- und Kalbsleber.

Von den Würsten passen: die frischen Blut- und Leberwürste, sowie jene Bratwürste, zu welchen mehr Schweine- als Kalbfleisch verhackt wurde. Schwach räuchern!

Von den Eierspeisen sind zu empfehlen: die milden Omeletten, die pikanten Omeletten mit Bücklingen oder Sprotten, endlich die Rühreier mit Lachs- oder Schinkenschnitten.

Kaffee und Thee muß man immer mit Rahm und Zucker nehmen; noch mehr trägt die Chocolade mit Rahm und Eiern zur Fettbildung bei.

Zum „Mästen" sind die Milchspeisen von fabelhaftem Erfolge.

Von den Gemüsen eignen sich nur die stärkemehlreichen Knollen- und Wurzel-Gemüse.

Von den Früchten passen nur die Schalenfrüchte: Mandeln, Kastanien, Nüsse, weil sie einen bedeutenden Gehalt an fettem Oel und Stärkemehl haben.

Was die Speisezusätze anbelangt, so bedarf es wohl keiner weiteren Auseinandersetzung, daß alle Speisen reichlich zu fetten sind. Ebenso wenig darf bei den Honig-, Zucker- und dergl. Speisen mit diesen Versüßungsmitteln gespart werden. Alle diese Dinge sind aber sogleich auszusetzen, wenn Sodbrennen entsteht.

Zum Getränke eignet sich namentlich malzreiches Bier. Auch die stark geistigen Rotweine von Bordeaux, Ungarn, Veltin enthalten das Zeug zum Fettmachen.

4. Speisezettel in der Zuckerharn-Ruhr (Diabetiker). In dieser Krankheit wird mit dem Urin eine große Menge Zucker (bis zu einem halben Kilo innerhalb 24 Stunden) entleert: dabei ist die Menge des Urin's selbst ungemein gesteigert. Der nähere Hergang über die enorme Zuckerbereitung im Körper ist noch nicht aufgeklärt. Deshalb sind auch die therapeutischen Vorschläge schwankend, und viele Kranken suchen ihr Heil nur in der Diät. Es sind nicht wenig Fälle bekannt, wo allein durch eine Nahrung, bei welcher Zucker und Stärke fehlten, Heilung erzielt wurde. Demgemäß wird folgender Küchenzettel gemacht:

Milchspeisen. Sowohl Milch wie namentlich Milchmehlspeisen sind verboten.

Suppen. Nur die Fleischbrühsuppen sind erlaubt und von diesen wieder nur folgende Arten: Fleischhäckselsuppe (beste!), Wildpret-, Froschschenkel-, Fisch-, Krebs-, Austern-, Kalbsbriesle- und Eiersuppen.—Sehr zu meiden sind alle Suppen mit Einlagen aus dem Pflanzenreiche.

Fleisch. Alle Arten von gesottenem Fleische und von Braten sind erlaubt. Daß zu letzteren keine Mehlsaucen kommen dürfen, versteht sich von selbst.

Eier. Von den Eierspeisen sind alle jene erlaubt, zu welchen weder Zucker noch Mehl genommen wird.

Kaffee und Thee erlaubt, aber ohne Zucker, dagegen mit Rahm. Chocolade verboten!

Käse wären gerade nicht schädlich, werden aber gewöhnlich nicht gut ertragen.

Brod. Dem unwiderstehlichen Verlangen nach Brod kann dadurch etwas entsprochen werden, daß man für diese Kranken besonderes Kleienbrod backen läßt; dieses enthält viel weniger Material zur Zuckerbildung als das gewöhnliche Brod. Vorzüglich ist das Mandelbrod.

Gemüse. Erlaubt sind: Spargeln, Hopfensprossen, Spinat, alle Kohl- und Krautarten, Löwenzahn, Blumen- und Rosenkohl, Artischocke.

Salate. Zuträglich sind: alle einfachen Fleischsalate; von den Pflanzensalaten der Lattich- (Kopf-), Endivien-, Brunnenkresse-, Gartenkresse-, Valerianella-Salat.

Früchte und Obst. Erlaubt nur die säuerlichen, namentlich die Agrumen.

Getränke. Es gab einmal eine Zeit, wo man diesen Kranken zumuthete, den gräßlichen Durst, welchen sie meistens haben, nicht zu stillen; man rechnete, daß auf diese Weise die große Menge Urin doch zuletzt abnehmen müßte. Nachdem die Kranken aber das Experiment nicht aushielten, nachdem sich ihr Allgemeinbefinden bedenklich verschlimmerte, kam man davon ab und suchte nach Getränken, welche arm sind an Zuckerbildnern: Schwache Weine, Bier weg!

Zum Schlusse noch folgende Bemerkung über die Quantität: Starke Mahlzeiten und reichliches Trinken vermehren alsbald die Zuckerausscheidung durch den Urin; Hungern und Dürsten vermindern dieselbe. Man wird also wohl merken, was man zu thun hat! Seit langer Zeit wird Karlsbad von Diabetikern besucht.

5. Speisezettel für Vollblütige, d. h. für wohlgenährte Leute mit blaurothen Köpfen, vollem Pulsschlag, Kopfcongestionen, Schwindel; für Leute, die gegründete Ursache haben, sich vor einem „Schlag" zu fürchten.

Für's Erste ist die Menge der Nahrung überhaupt zu beschneiden. Wie viel es leiden mag, ist leicht zu bestimmen; einen sicheren Anhaltspunkt gibt das Gefühl des Sattseins, bis zu diesem Gefühle sollten es solche Leute gar nie kommen lassen. Ja man hat ihnen von mehreren Seiten her geradezu anbefohlen, jeweils den andern Tag zu fasten. Das ist doch ein Bischen zu stark! Um die Reduktion der Nahrungsmittel in Zahlen auszudrücken, wird folgende Rechnung gemacht. Im Durchschnitt genießt ein erwachsener Mensch täglich ungefähr 3 Pfund feste Nahrung, wovon annähernd 1 Pfund Fleischspeisen, das Uebrige Vegetabilien sind. Bei fraglichen Patienten wäre die Hälfte genug. Außerdem sollte die Fleischnahrung mehr in den Hintergrund treten; denn diese ist es ja hauptsächlich, welche Blut gibt und, wenn man so sagen darf, das Blut concentrirter macht. Man halte sich also hauptsächlich an Vegetabilien, werde eine Zeit lang (wenigstens halbwegs) ein Pflanzenesser.

Fürs Zweite gilt es eine Zusammenstellung zu machen von lauter Speisen, welche wenig zur Blutbildung beitragen und keine Blutwallung verursachen können. Diese Eigenschaften haben ungefähr folgende Artikel:

Suppen: dünne Fleischsuppen mit Einlagen aus der Classe der Suppenkräuter. Die Wassersuppen gehörten auch hierher, wenn sie überhaupt irgend wohin zu gehören würdig wären!

Fleisch: Je jünger das Thier ist, desto mehr Leimstoff enthält das Fleisch, desto weniger trägt es zur Blutfülle bei. Durchschnittlich hat solches Fleisch eine weiße Faser. Im Speciellen sind gestattet: Junges Kalbfleisch, nicht älter als 14 Tage, und junges Geflügel. Es ist besser, diese Fleischsorten in feinen milden Saucen zu geben, anstatt als Braten. Ganz besonders geeignet ist die Tomaten-Sauce.

Verboten sind alle Fleischsorten, welche auf dem Speisezettel für Bleichsüchtige stehen.

Jene Fische, welche diesen Kranken zuträglich sind, sieht man im Speisezettel für Gichtkranke zusammengestellt. Auch alle dort genannten Leimstoffspeisen eignen sich hier.

Kaffee und Thee regen zu sehr auf, mehren somit die Gefahr des Schlagflusses. An ihre Stelle lasse man deshalb Suppen treten.

Chokolade ist weniger aufregend; doch gibt es viele Speisen, die besser hierher passen.

Von den Mehlspeisen sind nur jene erlaubt, welche kühlende Früchte zu Einlagen haben. Besonders zu empfehlen sind die frischen Obstkuchen.

Gemüse ist vielen von diesen Kranken fast lieber als Fleisch. Mit Ausnahme der Hülsenfrüchte und Kartoffeln sind alle erlaubt. Besonders zuträglich sind: gelbe Rüben, Spargeln, Spinat, Kohl. Alle diese Gemüse sollen gründlich gekocht, verwiegt und in Butter verdämpft werden, ohne Zusatz von Mehl.

Mit Ausnahme des Bohnen- und Kartoffelsalates sind alle Pflanzensalate zuträglich; von den Fleischsalaten eignet sich der Fischsalat.

Von Früchten und Obst verdienen ganz besondere Empfehlung: Melone, Ananas, Orangen, Aepfel, Birnen, sämmtliches Steinobst (Schalenobst taugt nichts).

Zum Getränk eignet sich leichtes Bier, die leichteren Weißweine, versteht sich, in *mäßiger* Menge. Starke Getränke, namentlich in Festquantitäten, sind gefährlich, weil sie das Blut zu sehr in Wallung bringen.

„Um das Blut zu verdünnen", mögen sich solche Kranke angewöhnen, *viel Wasser* zu trinken. Am besten ist jener Brunnen,—zu welchem sie mindestens eine Stunde weit zu gehen haben!

6. Speisezettel für Blutarme (für bleichsüchtige Mädchen—für Wöchnerinnen, welche große Blutverluste gehabt haben — für Kranke mit langwierigen Eiterungen und anderen Säfte-Verlusten, für Reconvalescenten).

Bei diesen Zuständen hat sich die rein diätetische Behandlung den größten Ruf erworben. Schon manche Bleichsucht, bei welcher alle möglichen Arzneicuren erfolglos waren, ist schließlich noch auf diesem Wege geheilt worden.

Die Nahrung muß reich sein an Eiweißkörpern, arm an Fettbildern, arm an Leimstoff und Salzen.

Ueber die Milch sind die meisten dieser Kranken im Unklaren; sie halten dieselbe wegen ihres anerkannt hohen Nährwerthes für passend. Die Milch enthält allerdings viel Eiweißkörper, aber auch so viel Fett, daß sie eher geschaffen ist, ein reichliches Fettpolster zu schaffen, als besseres Blut.

Suppen: Am meisten nützen die kräftig ausgekochten, gründlich entfetteten Fleischbrühsuppen mit Einlagen von Gehäckseln aus rotfaserigem Fleische.

Fleisch: Geeignet sind nur die Fleischsorten mit roter (blutreicher) Faser und zwar in der Form von Braten, also: Beefstakes, Rostbraten, Hammelsbraten (mager) und etliche wilde Vögel. Saucen sind wegen ihres Gehaltes an Fett und Leim nicht geeignet. Gekochtes Fleisch deshalb nicht, weil es Saft und Kraft eingebüßt hat.

Fleisch muß überhaupt die erste Nahrung für diese Krankheit sein! Es gehört ihnen nicht nur Mittags ein Braten, sondern auch zum Morgenessen ein Beefstake, vor dem Nachmittagskaffee ein Stückchen kaltes Geflügel und auch das Nachtessen muß einen Braten zum Hauptgange haben.

Verboten ist alles Fleisch mit weißer Faßer: Schweinefleisch, Kalbfleisch, Fische. Ungeeignet sind ferner Leimstoffspeisen. Die Käse verträgt der schwache Magen nicht.

Kaffee und Thee sind wegen ihrer aufregenden Wirkung nicht besonders zuträglich und jedenfalls dürfen keine so großen Tassen genommen werden, daß schon das Ansehen Herzklopfen macht. Am wenigsten zeigt sich die aufregende Wirkung, wenn vorher mit einem Stückchen Braten ein Boden gelegt wurde.

Chocolade besser.

Gemüse. Wegen seines merkwürdig großen Eisengehaltes wäre allenfalls Spinat zu empfehlen; doch gilt auch vom Spinat Dasjenige, was von den Gemüsen überhaupt zu sagen ist: Dinge mit so geringem Nährwerthe gehören in den Hintergrund gestellt, dürfen höchstens als Beigabe zum Fleische dienen. Jedenfalls müssen sie gut blanchirt sein.

Noch weniger als die Gemüse passen die Salate. Die meisten Pflanzentheile werden roh zu Salaten angemacht und sind so jedenfalls schwerer zu verdauen als gekocht (Gemüse). Zudem werden in der Regel saure Speisen schlecht ertragen.

Alle geistigen Getränke sind verboten, weil sie das Gefäß und Nervensystem aufregen und höchstens zur Fettbildung, dagegen nichts zur Verbesserung der Blutmasse beitragen.

7. Speisezettel für Hämorrhoidarier. Bei der Hämorrhoidal-Krankheit sind vorhanden: Ueberfüllung der Unterleibsgefäße, namentlich jener am Mastdarm (Hämorrhoidalknoten) Anschoppung der Leber, Trägheit der Darmbewegungen. Die meisten Hämorrhoidarier sind vollblütig.

Nach dem Gesagten steht dieser Speisezettel den Sub. No. 5 und 13 aufgestellten am nächsten. Außerdem müssen aber noch jene Speisen ausgeschieden werden, welche viel Abgang bilden (die Mehlspeisen und manche Gemüse).

Jene seltene Varietät von Hämorrhoidariern, welche eher zu wenig als zu viel Blut haben, wo die Erweiterung der Blutgefäße des Mastdarms nicht Folge von Ueberfüllung, sondern von Schlaffheit der Gefäßwandungen ist, fährt besser, wenn sie sich an den Speisezettel No. 6 hält. Der echte Hämorrhoidarier aber erhält folgenden Speisezettel:

Suppen. Zuträglich sind alle mageren Fleischbrühsuppen mit folgenden Einlagen aus dem Thierreiche: Fleischhäckse, Froschschenkel.

Das Fleisch-Quantum muß beschnitten werden. In kleinen Portionen und mit milden Saucen sind alle zarten Geflügel- und Kalbfleischgerichte erlaubt; dazu als Beilage ein Mus von säuerlichen Früchten, weil dieses den Stuhl fördert.

Eierspeisen und Käse passen nicht.

Kaffee und Thee sind deshalb nicht ungeeignet, weil sie ein wenig zur Förderung des Stuhlganges beitragen. Die aufregende Wirkung, welche man nicht brauchen kann, wird verdeckt, wenn man Milch dazu nimmt.

Chocolade nicht geeignet, weil sie verstopft.

Brod, Backwerk, Mehlspeisen nicht geeignet, weil sie viel Abgang machen, welcher dann unter allerhand Blähungen träge abgeht.

Gemüse. Im Allgemeinen sind alle jene Gemüse gestattet, welche auf dem Speisezettel für Vollblütige stehen. Dabei ist aber wohl zu beachten, daß bei der regelmäßig vorhandenen Trägheit in den Darmbewegungen nur kleine Quantitäten gut thun. Kohlgemüse sind wegen ihrer blähenden Eigenschaft ganz verboten; ebenso Hülsenfrüchte und Kartoffeln.

Salat weniger geeignet, weil dazu die Pflanzenteile gewöhnlich ungekocht angemacht werden.

Früchte und Obst. Mit Ausnahme des fett- und stärkemehlreichen Schalenobstes sind alle hierher gehörigen Artikel zuträglich; einige davon werden sogar als Heilmittel gebraucht. Die Traubenkuren haben schon manchen vollsaftigen Hämorrhoidarier wieder in Ordnung gebracht.

Gewürze sind nachteilig, teils wegen des Reizes, welchen sie auf den Verdauungscanal üben, teils wegen der aufregenden Wirkung auf das Gefäß-System.

Getränk. Unzureichender Genuß von Wasser ist ebenso häufig Ursache von „dickem Blut“ und Hämorrhoidalanschoppung, wie Mangel an Muskelübung mit kräftigem Athmen. Diese Kranken sollen nicht nur nach jedem Essen ein Glas Wasser trinken, sondern auch unter Tags sich häufiger auf diesen Artikel einlassen. Leichte Weißweine können zur Abwechslung seine Stelle vertreten, ebenso das gewöhnliche Bier.

Als besonders zuträgliche Muskelübungen gelten Holzsägen und Reiten.

8. Speisezettel für Gichtkranke. Für Gichtkranke sind zweierlei Speisezettel zu machen: einer für die Zeit des Gichtanfalls, der andere gegen die Dyskrasie. Für den ersten Fall paßt der Fieberspeisezettel (No. 1.); für den letzteren:

Suppen: Dünne Fleischbrühsuppen mit leimstoffreichen Einlagen (falsche und wahre Schildkrötensuppe, Fisch- und Schnecken-Suppe), Kräutersuppen.

Ueber die Fleischspeisen ist zu bemerken: Abgesehen davon, daß die Portionen überhaupt beschnitten werden müssen, sind alle kräftigeren Sorten ganz zu streichen. Diese Fleischsorten stehen beisammen im Speisezettel für Blutarme. Fische sollten —im Vereine mit einigen Leimstoffspeisen—die Stelle des Fleisches vertreten. Im besonderen sind erlaubt: Flußkarpfen, Hecht, Flußbarsch, Forelle, Aesche, Kabeljau (Laberdan), Schellfisch.—Am geeignetsten sind halbpfündige Hechte, Forellen.

Wenn die Sache wieder etwas besser steht, mag das Fleisch junger Thiere (Kalbfleisch, Spanferkel, Lamm, ganz junges Geflügel) die Abwechslung bilden.

Von den Leimstoffspeisen eignen sich: die Fischgallerten, die schwach sauren Kalbsülzen, Kalbskopf, eingesülztes Ochsenmaul, junges Geflügel in Gelée.

Kaffee taugt nichts, weil er zur Bildung von Harnsäure beiträgt. Das Gleiche gilt auch vom Thee.

Chocolade ist aus mehreren Gründen hier nicht am Platz, insbesondere ist ihre stopfende Wirkung nicht erwünscht.

Ueber die Gemüse lies den Speisezettel für Vollblütige.

Die Salate sind, wie alle sauren Speisen, ohne Ausnahme verboten.

Früchte und Obst. Alle säuerlichen Arten sind im Stande, die Harnsäure im Blute zu vermehren. Demnach sind zu meiden: die säuerlichen Birnen und Aepfel, das saure Steinobst und fast alles Beerenobst. Zu gestatten sind: die süßen Birnen und Aepfel, die Trauben, etliche süße Arten von Steinobst und die Kürbisfrüchte. Alles am besten frisch (ungekocht)! zum Dessert—aber in mäßigen Quantitäten!

Getränk. Es ist bekannt, daß jene Menschen, welche weder Wein noch Bier trinken, keine Gicht bekommen. Also weiß man, was man zu thun hat! Dagegen ist den Gichtkranken die Liebe zum Wasser sehr zuträglich. Nichts vermag der übermäßigen Harnsäurebildung mehr zu steuern als reichliches Wassertrinken. Die schönen Erfolge der Curmethode, welche darin besteht, daß der Kranke anstatt stündlich einen Eßlöffel von Medicin, stündlich oder sogar halbstündlich ein Glas warmes Wasser zu nehmen hat, sprechen deutlich hiefür.

Schließlich sei noch bemerkt, daß die Gichtkranken, insofern ihr Gehwerk nicht gar zu schadhaft ist, sich möglichst viel Bewegung machen sollten.

9. Speisezettel für Scrophulöse, paßt sowohl für die Drüsenkrankheit im Allgemeinen, als auch für ihre vielnamigen Folgeübel: skrophulöse Gelenkkrankheiten, skrophulöse Augenentzündungen etc.

In der ersten Lebensperiode ist der s. g. Kindsbrei (Milchmehlbrei) diejenige Nahrung, welche die nach allen Richtungen so verderbliche Skropheltkrankheit verursacht; später ist es namentlich die einseitige Kartoffel- und Mehlnahrung, welche diese Krankheit unterhält.

Nach dem Gesagten ergibt sich folgende Speise-Karte für diese Kranken:

Milch ist wohl die zuträglichste Speise.

Der Eichelkaffee wird sehr oft als diätetisches Mittel in der Skrophelkrankheit gebraucht.

Von den Fleischbrühsuppen sind nur jene gut, welche Einlagen aus dem Thierreiche haben. Die Milchsuppen sind nicht geeignet.

Alles Fleisch von Säugethieren und Vögeln ist zuträglich; bei jeder Mahlzeit sollte ein derartiges Gericht kommen. Als Beigabe zum Fleisch eignen sich die zarten Gemüsekräuter, wie sie im Speisezettel No. 5 zusammengestellt sind. Sehr nachteilig sind die Kartoffeln.—Salate erträgt der Magen nicht.—Früchte und Obst sind (mit Ausnahme der stärkemehlreichen Schalenfrüchte) geeignete Beigabe zum Fleisch.

Weiche Eierspeisen sehr zuträglich! Käse desgleichen, namentlich die leicht verdaulichen, fetten.

Eine Hauptspeise, die sogar von mehreren Seiten als Heilmittel empfohlen wird, ist der geräucherte Speck. Derselbe ist namentlich dann zu verordnen, wenn man weiß, daß der Leberthran doch nicht genommen oder, wenn er genommen, doch nicht ertragen wird.

Da die Kranken so sehr geneigt sind, unbequeme ärztliche Verordnungen zu drehen und zu wenden, so sei nochmals ausdrücklich bemerkt, daß nicht nur Brod, Backwerk und Mehlspeisen schaden, sondern auch alle Suppen mit stärkemehlreichen Einlagen. — Außer der bezeichneten Diät ist es namentlich der Aufenthalt in freier Luft, welcher zum Heile führt.

10. Speisezettel bei der Rhachitis (englische Krankheit) und Osteomalacie (Knochenerweichung). Die Knochen sind in diesen beiden Krankheiten auf die gleiche Art und Weise erweicht, es fehlt ihnen an der nöthigen Menge unorganischer Stoffe (Kalk), durch welche eben die Knochen ihre Festigkeit erhalten. In hochgradigen Fällen sinkt die Menge der unorganischen Bestandteile der Knochen unter ⅓ der Norm herab.

Sehr nahe würde die Annahme liegen, welche früher auch allgemein galt, daß diese Krankheit durch eine Nahrung herbeigeführt werde, in welcher die genannten Stoffe fehlen oder nur spärlich vorhanden sind. Diese Ansicht hat sich aber als falsch erwiesen; genauere Forschungen haben den Fehler anderswo gefunden — in zu reichlicher Bildung von Milchsäure, welche Säure im Stande ist, die Knochensalze aufzulösen. Die Bildungsstätte der Milchsäure ist der Magen; die Erkrankung der Magenschleimhaut führt bekanntlich bei weitem in den meisten Fällen zur Bildung von sauren Producten (darunter hauptsächlich Milchsäure). Diese Säure bildet sich namentlich gerne aus einer stärkemehlreichen Nahrung (Mehlspeisen, Kartoffeln u. dgl.). So beobachtet man auch den bekannten weichen Hinterkopf namentlich bei denjenigen Kindern, welche mit dickem Mehlbrei aufgefüttert werden. Die Milchsäure geht aus dem Magen in das Blut über, hält dort die Kalksalze in Lösung, so daß sie sich nicht in die Knochen ablagern und diese hart machen können, sondern vielmehr wieder durch den Urin aus dem Körper ausgeschieden werden.

Auf eben besagte Art ist die Entstehung der Rhachitis in den meisten Fällen zu erklären.

Ungemein häufig wird darin gefehlt, daß man solchen Kranken ohne Weiteres die Milchdiät vorschreibt. Es gibt für diese Kranke nur eine zuträgliche Gattung von Speisen, die Fleischspeisen. Das Fleisch muß aber immer von ausgewachsenen Thieren gewählt werden, weil dieses reicher ist an phosphorsaurem Kalk als junges. Die besten Speisen sind also: Beefstakes, Roastbeef, Hammels-Coteletten, kurz die Fleischspeisen und die Suppen, welche im Speisezettel No. 6 zusammengestellt sind. Bei kleinen Kindern macht man mit fein geschabtem rohen Fleisch oft gute Geschäfte, große Kinder ekelt diese Speise an. Ausdrücklich verbieten wir das Kalbfleisch und überhaupt das Fleisch junger Thiere. Aus der chemischen Analyse der Eier geht hervor, daß der Eidotter sehr reich ist an phosphorsaurem Kalk; somit sind in diesem Fall Eierspeisen am Platze.

Zum Schlusse sei noch darauf hingewiesen, daß die Rhachitis sehr häufig auf skrophulösem Boden ruht, daß somit auch mit wenigen Abweichungen der Speisezettel No. 9 versucht werden kann. In der Osteomalacie ist der Fettgehalt der Knochen bedeutend vermehrt; demnach müßten aus dem genannten Speisezettel einige wichtige Speisen (roher Speck, Leberthran) gestrichen werden, wenn er für diese Kranken passen soll.

11. Speisezettel bei der Lungenschwindsucht, Lungentuberculose. (Auch die Kranken, welche am chron. Bronchialcatarrh, am Asthma, am Lungenemphysem etc. leiden, mögen sich an diesen Speisezettel halten).

Suppen aus grobgemahlenem Roggen-, Linsen- oder Bohnenmehl (Revalenta arabica) sind zwar nicht ohne Nährwerth, aber so schwer zu verdauen, daß nur die Geheimmittelhändler dabei gedeihen, die Kranken dagegen, namentlich am Magen, sehr erheblich beschädigt werden. Schneckenbrühen und Isländisch-Moos-Gallerten werden geschluckt, weil sie für „lösend" und „nährend" zugleich gelten. Wer erstere gerade nöthig hat, mag zu diesen Dingen greifen; wegen des Nährwerthes aber wende man sich an die Schätze der Fleischkammer.

Der Hauptgesichtspunkt, an welchem bei Aufstellung eines vollständigen Speisezettels für Lungenschwindsüchtige festzuhalten ist, lautet: Nimm solche leichtverdauliche und kräftig nährende Speisen, welche von jeder Reizwirkung auf die Lunge frei sind! Im Allgemeinen paßt so ziemlich Alles, was im Speisezettel für Skrophulöse zusammengestellt wurde; Skrophulose und Tuberculose sind ja auch die nächsten Vettern! Im Besonderen wird folgende Tischordnung für Tuberculöse anbefohlen:

1 Stunde vor dem Frühstück (um 7 Uhr) trinkt der Kranke, das ihm etwa verordnete Mineralwasser.

Frühstück (8 Uhr): frische Ziegen- oder Eselinnen-Milch, warm vom Thiere weg, mit Brodrinde.

Der Mittagstisch (12 Uhr) ist, wenn gerade kein Fieber vorhanden, aus den unter No. 9 erwähnten Speisen zusammen zu stellen, andernfalls gebietet die Vorsicht den Speisezettel No. 1.

Das Abendessen (4 Uhr) besteht aus rohem Speck (anstatt Leberthran) mit Brodrinde. Der Salzgehalt macht den Speck sogar für jene Fälle geeignet, wo leichte Fieberbewegungen vorhanden sind.

Das Nachtessen (9 Uhr) sollte nur aus einer einfachen Fleischbrühsuppe bestehen. Bekanntlich sind es vorzugsweise die Nächte, welche an diesen Kranken zehren, nur der regelmäßig auftretenden Morgenschweiße zu gedenken. Diese schlimmen Dinge kommen viel stärker, wenn der Kranke zuviel zu Nacht ißt oder bald nach dem Nachtessen zu Bette geht.

Wir halten es nicht für gut, wenn diese Kranken auch noch Abends trinken Das viele Zeug, welches Mittags, Nachmittags etc. verzehrt zu werden pflegt, kann solche Zersetzungsproducte im Magen hinterlassen, daß auch die Abendmilch alsbald zersetzt wird. Diese Zersetzungsproducte verursachen gewaltigen Rumor im Magen und in Folge dessen qualvolle Nächte.

Betrachten wir nun weiter, was bei den verschiedenen Zwischenfällen de Krankheit zu thun ist.

Vor allem hat man es mit der häufigen Wiederkehr der Katarrhe zu thun, Schnupfen, Heiserkeit, Bronchialrasseln treten alle Augenblicke auf. Vermeide deßhalb rauhe Luft, starke Temperaturwechsel, Luftzug. Wer's machen kann, geht im Winter in eine mildere Gegend, z. B. nach Florida, Californien u. s. w.

Bei den chronischen Katarrhen wechseln zwei verschiedene Stadien miteinander ab; bald ist der Auswurf reichlich und dünnflüssig, bald spärlich und zähe und wird nur durch heftigen Husten herausgebracht. Für den ersten Fall werden vorzugsweise terpentinhaltige Einathmungen oder, was jetzt von diesem Artikel das Feinste ist, Kiefernadelwaldcuren gemacht; im zweiten Falle Isländisch-Moos-Gallerte, Schneckenbrühe und andere schleimige Mittel, z. B. Brustthee geschluckt, oder Brustbonbons. Man hüte sich wohl, diese Sachen längere Zeit fort zu gebrauchen; sie versäuern den Magen und bewirken auf der Brust gerade das Gegentheil von Dem, was man will. Viel ersprießlicher sind die warmen Einathmungen von diesem Thee—gerade zu jeder Zeit gebraucht, wo man fühlt, daß zähe Schleime in den oberen Athmungswegen stecken. Jedenfalls ist die „schablonenmäßige Verordnung: schleimiger Thee, z. B. „alle Stunde ein Löffel voll" oder „Morgens und Abends eine Tasse zu nehmen", gelinde gesagt, gedankenlos; man soll nur zu der Zeit helfen, wo Hilfe nöthig ist, dann aber recht.

Das Peinlichste für die Lungensüchtigen ist die von Zeit zu Zeit eintretende Athemnoth. Zu solcher Zeit soll der Kranke nur kleine Mahlzeiten halten, namentlich Abends. Wenn nöthig, soll, außer der Beschneidung der Mahlzeiten, auch für regelmäßige Leibesöffnungen gesorgt werden — durch mildsame Fruchtcompote. Die Bleifarbe des kalten schweißbedeckten Gesichtes deutet auf Zurückhaltung der Kohlensäure im Blute in Folge mangelhafter Expiration hin; der Kranke ist halbbetäubt und könnte sich sehr schädigen, wenn er auch zu solcher Zeit die narkotischen Pulver oder Tropfen, welche ihm zur „Beruhigung" verschrieben sind, vorschriftsmäßig schlucken würde.

Am meisten ist das Blut im Auswurfe, der Bluthusten oder gar der Blutsturz gefürchtet! Wenn sich je ein „Aederchen" im Auswurfe zeigt, soll nicht blos die strengste körperliche und geistige Ruhe beobachtet, sondern auch gar nicht gesprochen werden. Außer den guten einfachen Mitteln, den kalten Umschlägen auf die Brust hat auch die Küche mit zu helfen. Kälte, Kochsalz und Säuren sind bekanntlich die hier gebrauchten Mittel zur Blutstillung. Die Küche hat diese Mittel in sehr angenehmen Formen: Als kaltes Mittel empfehlen wir irgend ein Fruchteis; von den zahlreichen Mitteln stehen in erster Reihe: Salzsardellen, Häringsmilchen, dann folgen: roher Speck, Schinken. Von den säuerlichen Speisen eignen sich namentlich die Obst- oder Fruchtcompote.

12. Speisezettel bei trägem Stuhl. Wer an trägem Stuhle leidet, muß vor allem der Quelle des Leidens nachforschen; ungeeignete Mittel, also auch eine ungeeignete Zusammenstellung von „eröffnenden" Speisen, können großen Schaden anrichten. Daß die Stuhlverstopfung eine Menge, zum Theil höchst verschiedener Ursachen haben kann, weiß wohl Jedermann. Mangelnde Bewegung des Darms, verminderte Secretion des Darminhaltes sind die gewöhnlichsten; Darmverschlingungen, eingeklemmte Brüche die schlimmsten. Diesen näheren Ursachen des trägen Stuhlganges können wieder eine Menge entferntere Ursachen zu Grunde liegen. Die Darmbewegungen und Secretionen werden mangelhaft bei verschiedenen Krankheiten des Darmkanals, namentlich bei den Katarrhen. Mitunter ist auch der übermäßige Genuß der Tafelfreuden, eine fehlerhafte Verbindung der Speisen, der einseitige Genuß von Cerealien, Kartoffeln, Hülsenfrüchten daran schuld. Herber Rotwein und Arzneistoffe können ebenfalls dazu beitragen.

Es gibt gar nicht wenige, sonst ganz gesunde Menschen, die eben immer nur alle zwei oder drei Tage einen Stuhlgang haben, sich dabei aber vollkommen wohl fühlen. So lange dies der Fall ist, wäre es überflüssig, etwas an der Lebensweise zu ändern. Wenn aber einmal ein unbehagliches Gefühl von Völle im Leibe entsteht, wenn ein meist resultatloser Drang zum Stuhle vorhanden, verbunden mit der bekannten widerlichen Stimmung eines Vollbluthämorrhoidariers, wenn sich endlich die Folgen des Druckes großer Kothmassen auf die Blutgefäße der Unterleibsorgane bemerklich machen durch Anschwellung der Füße, durch Krampfadern, durch ständiges Kaltwerden der Füße, durch Vergrößerung der Hämorrhoidalknoten mit Blutungen oder Austritt einer wässerigen Flüssigkeit und Jucken am After, wenn endlich auch noch in Folge von Gallenstauung ein gelblicher Teint entsteht, — dann muß etwas geschehen!

Für gewisse Leser sei es noch bemerkt, daß sie nicht auf diesen Speisezettel bauen dürfen, wenn der Stuhlgang nur einmal angehalten bleibt, wie z. B. dann, wenn die Darmthätigkeit durch eine acute Entzündung plötzlich unterdrückt ist oder wenn sich ein Leistenbruch einklemmt u. s. w. Wer in solchen Fällen die Zeit vergeudet, bringt den Kranken in Lebensgefahr!

Nun zum Speisezettel selbst! Vorab sei bemerkt, daß alle Speisen, welche im nachfolgenden Speisezettel nicht aufgezählt sind, strenge gemieden werden müssen. Hier sind erlaubt:

Molken sind ein unsicheres Mittel zur Regulierung des Stuhls; dem Einen machen sie Verstopfung, dem Anderen Diarrhoe. Für Ersteren würden allenfalls Tamarindenmolken besser passen.

Suppen: Flüssige Nahrung taugt hier überhaupt mehr als feste; somit sind die Suppen sehr am Platze, mit Ausnahme derjenigen Arten, welche Cerealien zur Einlage haben.

Fleisch: Das gebratene Fleisch soll immer mit den Saucen verspeist werden. Junges Fleisch wirkt mehr auf den Stuhl als altes, gebeiztes mehr als ungebeiztes.

Eier: Die harten gelten als verstopfend, alle andern sollen den Stuhl eher fördern als träge machen.

Nur der Aufgußkaffee hat einen bemerkbaren Einfluß auf den Stuhl; der abgekochte bewirkt also eher das Gegenteil.

Ein Thee, der nicht länger als 5 Minuten ausgezogen wurde, fördert die Stuhlentleerung; steht der Thee länger am Wasser, so nimmt er Tannin auf und verstopft.

Brod ist im Allgemeinen verboten.

Gemüse und Salate: Der Gehalt an organischen Saucen macht manche Pflanzen zu Mitteln gegen trägen Stuhl; bei vielen hilft auch noch der große Gehalt an Wasser mit. In besagter Weise wirken z. B. die Wurzelgemüse, die Sprossen, die Kräuter, die Blumen- und Blüthenstände; namentlich werden die säuerlichen Früchte und das Obst häufig als Hausmittel gegen habituelle Stuhlverstopfung gebraucht.

Speisezusätze: Kochsalz ist nicht ohne Einfluß; man esse also die wohl gefetteten und kräftig gesalzenen Speisen ohne Bedenken.

Getränke: Leichte Weißweine und Bier geeignet. Es würde zu weit führen, wollten wir alle jene Mineralwasser aufzählen, welche zu „eröffnenden" Curen dienen; nur so viel sei bemerkt, daß kein Mittel angenehmer schmeckt und bessere Dienste leistet, als ein abführendes Mineralwasser, dessen tägliche Dosis man einmal genau erprobt hat. Es soll eben nicht weiter gehen als bis zur täglich einmaligen, regelmäßigen Entleerung. Die beste Zeit zum Trinken des Mineralwassers ist etwa 1 Stunde vor dem Frühstück.

Außer der geeigneten Diät sollen noch folgende Unterstützungsmittel gebraucht werden:

Klystiere: Die Klystiere reizen weder den Magen noch das obere Gedärm, was bekanntlich von den geschluckten Abführmitteln durchaus nicht behauptet werden kann. Da die Klystiere nur durch Verflüssigung des Mastdarminhaltes wirken, so muß auch noch von oben herab etwas geschehen. Hiezu diene allerdings die eben verordnete Diät, so daß nur in ganz halsstarrigen Fällen noch von einem medicinischen Abführmittel Gebrauch gemacht werden muß. Für die meisten Klystiere genügt lauwarmes Wasser; sonst sind die Klystiere von Kamillenthee mit etwas Salz, Oel und Seife am gebräuchlichsten. Die Quantität anlangend, so genügt in den meisten Fällen ¼—½ Quart Flüssigkeit für ein Klystier. Wie es für diese Kranken überhaupt rathsam ist, die ersehnte Verrichtung auf eine bestimmte Morgenstunde zu setzen, so soll auch das Klystier regelmäßig zu dieser Zeit angewendet werden.

Schließlich sei noch darauf hingewiesen, daß die Körperbewegung auch zur Förderung des Stuhles beiträgt. Man muß also namentlich Morgens, d. h. zu der Zeit, wo eben von Rechtswegen das erwünschte Naturereigniß eintreten soll, spazieren gehen. Dies merke sich namentlich der Mann von der Feder, der Schneider und der Schuster, die Parlor-Lady und die Nätherin u. s. w.

13. Speisezettel bei Diarrhoe. Unter den Mitteln zur Bekämpfung der Diarrhoe stehen die diätetischen oben an. Der Speisezettel lautet: (Die hier nicht zuträglichen Speisen stehen im vorigen Speisezettel beisammen!)

Suppen: Die Fleischbrühsuppen mit Einlagen von stärkemehlreichen Cerealien sind in der ganzen Welt bekannt als Diät bei Reizzuständen des Darmkanals, bei der Diarrhoe.

Chocolade: Die entölte Cacao mit Milch gekocht ist die zweite Cardinalspeise in besagten Fällen.

Mehlspeisen: Im Besonderen wird auf die sehr zuträglichen Milchmehlspeisen aufmerksam gemacht.

Schalenobst: Mandel, Hanfsamen, Milch etc. Zwei andere Hausmittel, die gedörrten Birnen und Heidelbeeren, sind nicht zu empfehlen; ihre Kerne und Bälge können der gereizten Darmschleimhaut nur noch mehr Beschädigungen zufügen.

Getränke: Es ist durchaus nicht am Platze, solchen Kranken das Wassertrinken ganz zu verbieten; man hat blos zu befehlen, daß es nur in kleinen Schlückchen geschehen soll. Somit ersetzt das Wasser die gehabte Mehrausgabe, wirkt kühlend und verdünnt die scharfen Secrete der kranken Schleimhaut so, daß sie weniger reizend wirken.

Ueberall und mit Recht gelten tanninreiche Rotweine als Mittel gegen Diarrhoe. Nimm kleine Dosen, am besten unmittelbar auf eine schleimige Suppe.

Als Unterstützungsmittel für diese Diät sind zu nennen: Reiswasser oder dünne Tapiocabrühe geben sehr geeignete Klystiere für diese Kranken, sind namentlich in der Kinderpraxis hoch geschätzt.

Das Warmhalten des Leibes ist schon gut, wenn es mittelst Leibbinden geschieht; warme Bäder sind niemals zuträglich für solche Kranken, sie erschlaffen und nehmen den Appetit noch mehr. Die andern Hausmittel gegen die Diarrhoe sehe man stets nur mit Mißtrauen an, denn schon oft hat ihre ungeschickte Verwendung Schaden gestiftet. Dann ist auch noch wohl zu erwägen, daß eine Diarrhoe unter Umständen sogar eine wohlthätige Entleerung schädlicher Stoffe sein kann, die, wenn sie nicht zu hartnäckig wird, durchaus nicht gleich im Beginne gestopft werden darf.

Als Anhang zu dieser Sammlung von Speisezetteln für Kranke folgen hier noch zwei für Gesunde eigenthümlicher Art.

14. Speisezettel für Wöchnerinnen. Ueber die Diät der Wöchnerinnen sind die Belehrungen in der Regel sehr mangelhaft; namentlich auf dem Lande, wo zum Teil sehr nachteilige Gebräuche regieren. So werden z. B. viele Wöchnerinnen regelmäßig 9 Tage lang mit nichts Anderem gespeist als mit den „Kindbettsuppen" (armselige Wassersuppen!). Wenngleich schon nach dem 3. Tage ein entschiedenes Verlangen nach etwas besserem eintritt, wenn sich die Wöchnerin sonst ganz wohl fühlt, wenn sich sogar schon die große Ausgabe des Stillens bemerkbar macht, gleichviel, es müssen die 9 Tage bei den Wassersuppen ausgehalten sein, die Wöchnerin mag abgeschwächt werden wie sie will! Am 10. Tage wird dann so zu sagen, mit dem Schlage der Uhr, auf einmal alles umgemodelt, im Sprunge geht es von den mageren Wassersuppen zu den kräftigsten Fleischspeisen über. Wer begreift nicht, daß zuerst das Aushungern, dann dieser rasche Uebergang Gefahren in sich schließen? Wenn man auch zugibt, daß der nennte Tag den ungefähren Abschluß des Wochenbettes ausmacht, so richtet sich eben doch die Diät immer nur nach dem jeweiligen Befinden der Wöchnerin und, wenn sonst alles regelmäßig verläuft, wird etwa Folgendes der Speisezettel für das Wochenbett sein müssen!

Für die ersten 3 Tage genügen allerdings Wasser- und Rahmsuppen. Ueber die Aufbesserung in der Nahrung gibt der Appetit ganz richtigen Aufschluß; ein ganz ächtes Hungergefühl läßt nach Abschluß des 3. Tages sicherlich nicht mehr lange auf sich warten, namentlich bei einer Wöchnerin, welche die erste aller Mutterpflichten erfüllt, welche ihr Kind selbst stillt. Da genügen die Wassersuppen nicht mehr; die Erfahrung hat hinreichend dargethan, daß dabei die Milchabsonderung minder wird, was dann natürlich auch einen nachteiligen Einfluß auf den Säugling übt. Als Speisen, welche jetzt folgen müssen, sind vorab die Milchmehlspeisen und die Milchsuppen zu bezeichnen. Einige Tage später können dann die als Kindbettspeisen berühmten Hühnersuppen folgen, aber nur mit Einlagen aus dem Reiche der Cerealien (besonders Reis-Suppen). Noch ein paar Tage und es müssen, wenigstens einmal im Tage (am besten Mittags), Kalbsbries, eingemachtes Kalbsfleisch, Geflügel oder auch nur Kalbsbraten auf den Speisezettel gesetzt werden. Als Beigaben zum Fleische eignen sich junge Hülsenfrüchte, Kartoffeln und die süßen

Wurzelgemüse. Zum Morgenessen ist ein Aufgußkaffee, reichlich mit Milch und Zucker gemischt, zu wählen. Sonst wäre allerdings Cacao mit Milch besser. Zum Nachtessen eignen sich die Eiermehlspeisen.

Ueber die Verwendung der Speisezusätze zu den Speisen für Wöchnerinnen bleibt zu bemerken, daß mit allen Würzen sparsam zu verfahren ist, da diese der Muttermilch Eigenschaften verleihen, welche dem kindlichen Magen übel bekommen.

Das beste Getränk für stillende Frauen ist ein gut gegohrenes, malzreiches Bier, z. B. das Milwaukeer Exportbier, aber wohlverstanden, nicht in großen Quantitäten!

Gewisse Vorkommnisse gebieten gewisse Abänderungen von diesem allgemeinen Speisezettel für Wöchnerinnen. So erheischt z. B. die Stuhlverstopfung, mit welcher die meisten Neuentbundenen in den ersten Tagen des Wochenbettes geplagt sind, nach Abschluß des 3. Tages eine gelind eröffnende Diät. Wenigstens einmal im Tage, am besten zum Mittagessen, gebe man gutgekochte, zarte Gemüse oder süße Obstmuse zu mildem Saucenfleische. Diese Diät fördert auch die Entleerung des Urins, welche Neuentbundenen in den ersten Tagen bekanntlich ebenfalls ziemlich schwer von Statten geht. Da beides, die Trägheit im Stuhl und die Beschwerden beim Uriniren, von der beim Geburtsakte vorgekommenen Quetschung der betreffenden Organe herrührt, so dürfen natürlich nur milde Reizmittel in Anwendung kommen. Demnach ist die sonst allgemein gebräuchliche Verordnung von Sennathee für's Eine und von Wachholderthee für's Andere verwerflich! Dagegen sind einfache Wasserklystiere für beide Fälle sehr empfehlenswerthe Unterstützungsmittel, und die Hebammen könnten da viel Gutes stiften, wenn sie mit mehr Energie auftreten würden.

15. Speisezettel für Neugeborene. Die Sterblichkeit der Kinder im ersten Lebensjahre ist in vielen Gegenden, namentlich auf dem Lande, außerordentlich groß. Bei weitem in den meisten Fällen sind fehlerhafte Gebräuche in Betreff der Ernährung daran schuld. Es haben sich deshalb viele Kinderfreunde die Aufgabe gestellt, bessere Anschauungen über diesen Punkt zu verbreiten. Auch dieses Buch möchte hiemit das Seinige hierzu beitragen:

Die beste Nahrung für ein neugeborenes Kind ist und bleibt die *Milch der eignen Mutter*, und auch für diese hat das Stillen soviel Gutes, daß man jede Hebamme absetzen sollte, welche noch gegen dasselbe wirkt. Statistische Notizen haben gezeigt, daß von 100 Kindern, welche von der eigenen Mutter gestillt werden, 8 Procent, von den anderen dagegen 30 Procent sterben!

Für das Stillen gelten folgende Regeln: 1) das Kind wird 6 Stunden nach der Geburt erstmals an die Brust gelegt. 2) In den ersten zwei Monaten wird dasselbe angelegt, so oft und so lang es will, später alle 3 Stunden. 3) Die Mutter darf nie unmittelbar auf eine gehabte Gemüthsbewegung oder gleich nach einer Mahlzeit stillen. 4) Wenn eine Brust nicht ausreicht, wird auch die zweite gegeben und überhaupt mit beiden gleichmäßig gestillt. 5) Die Brüste sind vor Stoß, Druck und Verkältung zu schützen. 6) Nach jedem Stillen sind die Brustwarzen mit frischem Wasser zu reinigen. 7) Selbst bei vollkommener Gesundheit soll eine Mutter nicht länger als 10 Monate stillen.

Schwächliche Mütter dürfen gar nicht stillen, weil es dem Kinde und der Mutter zugleich schadet, noch viel weniger solche, welche an Lungenschwindsucht, Skropheln, Syphilis leiden. Es können auch Fälle eintreten, welche die Fortsetzung des Stillens verbieten. Ist die Muttermilch außergewöhnlich fett, dann ist eine Erkrankung des Säuglings (Diarrhoe) die gewöhnliche Folge. Mit der Zeit wird die Frauenmilch reicher an Käse und ärmer an Zucker. Es kann dies in einem so hohen Grade kommen, daß das Kind die Milch nicht mehr erträgt; so oft es getrunken hat, muß es sich erbrechen und bekommt außerdem noch Diarrhoe. Die Milch säugender Frauen kann ferner in Folge von Mißhandlungen, Gemüthsaffecten, Zorn eine solche Veränderung erleiden, daß der Säugling davon krank wird. Die Gelegenheit, dies zu beobachten, ist durchaus nicht selten; es sollen sogar schon Sterbefälle vorgekommen sein. Ferner ist zu berücksichtigen, daß manche Arzneistoffe, welche eine stillende Mutter einnimmt, in die Milch übergehen und

auch am Säugling ihre Wirkung zeigen. Besonders empfindlich sind die Kinder für Opium; sie schlafen bedenklich lange, wenn sie auf besagte Weise davon bekommen haben. Sollte sich eine stillende Mutter aus Versehen oder sonst mit geistigen Getränken allzu gründlich versorgt haben, so bekommt auch der Säugling einen Dusel. Daß bei einer Eiterung in der Brust Eiter in die Milch übergehen, daß der Säugling etwas von Salben bekommen kann, welche in die Brust eingerieben wurden, ist ohne Weiteres klar.

Ist aus diesem oder jenem Grunde das Selbststillen nicht möglich, dann suche, wo irgend möglich, eine Amme. Bei der Wahl der Amme prüfe, ob dieselbe körperlich und geistig gesund; ob sie im Alter und in der Zeit ihrer Niederkunft nicht zu weit abweicht von der Mutter, ob die Brüste zum Stillen geeignet und namentlich ob die Milch qualitativ und quantitativ genügt. — Ist keine Amme zu finden, dann muß Kuhmilch (oder Ziegenmilch) genügen.

Am zuträglichsten ist frischgemolkene, naturwarme Milch. Da diese aber nicht immer zu haben ist, so sorge man wenigens dafür, daß die Milch gut aufbewahrt wird.

Die Milch soll immer von der nämlichen gesunden und gutgehaltenen Kuh sein. Man halte sich nur an eine zuverlässige Bezugsquelle. Jeder Wechsel im Futter hat seine Folgen; so bekommen Kuh und Kind Diarrhoe, wenn der Kuh einmal Rüben- oder Grünfutter (statt Heu) gegeben wurde.

So wenig eine Frau stillen darf, welche an Lungenschwindsucht, an Scropheln oder an Syphilis leidet, ebensowenig darf eine kranke Kuh Ammenstelle versehen.

Die Kuhmilch muß mit Zuckerwasser verdünnt werden. (Nimm $\frac{3}{4}$ Unze Zucker auf 1 Quart Wasser). Die Verdünnung beträgt im ersten Monat $\frac{2}{3}$, im zweiten und dritten Monat $\frac{1}{2}$, im vierten und fünften Monat $\frac{1}{3}$ Zuckerwasser; nach Umfluß dieser Zeit gibt man die Milch, wie sie ist.

Die Frage: Wie oft? und wie viel? man einem Kinde zu trinken geben dürfe, ist nicht so schwer zu beantworten, wie man vielfach glaubt. Man gebe einem Kinde, so oft es schreit, und so viel es mag!

So lange die auf besagte Weise verdünnte Milch dem Kinde gut bekommt, sind alle anderen Zusätze überflüssig; treten aber Uebersäurung des Magens, Erbrechen und Diarrhoe auf, dann mische der Milch (und zwar für die Tagesration) einen Kaffeelöffel von folgendem Pulver bei:

Doppelt kohlensaures Natron,
Gummi arabicum,
Milchzucker,
} je $\frac{2}{3}$ Unze.

Auf dem Lande gelingt es fast immer, gute Milch zu bekommen; in größeren Städten dagegen hält dies für viele schwer. Da muß man an Ersatzmittel für die Milch denken. Diese sind:

Die condensirte Milch, die Liebig'sche Suppe und Nestle's Kindermehl. Da aber bei der Darmerkrankung gewöhnlich die Speichelsecretion mangelhaft ist, so werden die Versuche mit den stärkemehlhaltigen Ersatzmitteln oft fehlschlagen. Jedenfalls ist immer nur ein kurzer Versuch gestattet, und wenn sich dann die Ernährung nicht sofort bessert, so gebe man dem Kinde gequirltes Eweis mit Wasser verdünnt, mit einem Zusatze von condensirter Milch. In solchen Fällen mag auch ein Versuch gemacht werden mit kräftiger aber gründlich entfetteter Fleischbrühe.

XXVI. Das Serviettenfalten.

Wenn man ein Festmahl veranstaltet, sollte man nicht nur darauf achten, daß die Auswahl der Speisen gut und diese selbst aufs beste zugerichtet seien, sondern daß die Tafel auch — nicht bloß reinlich, denn das versteht sich ja von selbst, sondern auch — geschmackvoll gedeckt und geschmückt sei. Ein schöner Tafelschmuck kann nun freilich mit Blumen prächtig hergerichtet werden, ist aber im Winter dann zu kostspielig, daher ist eine andere, sinnige Art die Schmückung der Tafel mittelst der Kunst des Serviettenfaltens.

In der folgenden Abhandlung soll denn eine ganze Anzahl von Formen vorgeführt werden, in welche Servietten zum Tafelschmuck gelegt werden können.

Vorerst etliche allgemeine Bemerkungen.

Bei dem Falten der Servietten, die, wie die Erfahrung lehrt, nicht allzu klein, ja im Gegentheil hübsch groß sein sollten, ist es von besonderem Vortheil, wenn dieselben vorher in etwas feuchter Luft und, nachdem sie gelegt sind, in ein warmes Zimmer gebracht werden, und zwar einesteils, weil sie sich dann besser legen lassen, und andernteils, weil sie länger in den gegebenen Formen halten. Gestärkte Servietten müssen vorher mit etwas Wasser eingesprengt werden, worauf man sie eine Zeitlang liegen läßt, damit sie überall feucht werden oder „durchziehen".

Außerdem muß man beim Serviettenfalten darauf achten, daß die Ecken möglichst genau sind und jeder Bruch scharf gearbeitet wird. Letzteres muß man durch Drücken und Streichen, und bei dicken Lagen durch starkes Klopfen mit der Hand bewirken. Ist etwa beim Bügeln die rechtwinkelige Form der Serviette verloren gegangen, so muß man diese durch sorgfältiges Streichen und Ausziehen, wobei jedoch die Glätte des Stoffes nicht leiden darf, wieder herstellen.

Endlich sei noch darauf aufmerksam gemacht, daß bei denjenigen Faltformen, welche als Grundform ein Quadrat haben, die Serviette, wenn sie etwa mehr lang als breit ist, erst so gelegt werden muß, daß sie ein Quadrat bildet.

Nach diesen allgemeinen Bemerkungen gehen wir zur Beschreibung einiger Faltformen über.

Das Salzfaß. Hat man eine Serviette hübsch ins Quadrat gebracht, so muß man zunächst den Mittelpunkt suchen, der auf nebenstehender Abbildung mit *a* bezeichnet ist. Man findet ihn dadurch, daß man die Ecke *c* auf die Ecke *d* legt und nun einen deutlichen Bruch in die Serviette macht (der aber nur kurz und in der Mitte zu sein braucht), danach die Serviette wieder auseinanderfaltet und die Ecke *e* auf die Ecke *f* legend ebenso verfährt. Nun hat man den Mittelpunkt der Serviette gefunden und legt dieselbe so auseinander, wie die Abbildung 1 zeigt. Jetzt gilt es, die Serviette in die Form zu bringen, wie Abbildung 2 angiebt. Zu dem Zwecke lege man die Ecken *c*, *d*, *e*, *f* in Abbildung 1 nach dem Mittelpunkt und streicht die entstandenen Brüche recht fest, da diese Faltform nicht wieder aufgethan wird. — Die Faltform nach Abbildung 2 wird nun umgewendet, so daß die Seite mit den vier Zipfeln *a*, *b*, *c*, *d* nach unten auf den Tisch zu liegen kommt, worauf man wieder die eine Ecke nach dem

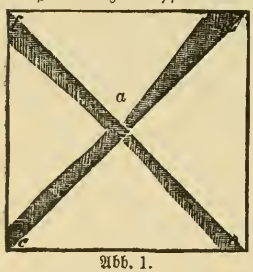


Abb. 1.

Mittelpunkt legt und die Brüche fest streicht, so daß die Form Abbildung 3 entsteht, welche, wieder umgewendet, die Form Abbildung 4 zeigt. Nun gilt es, die Form Abbildung 4 in der Weise zu brechen, daß dieselbe auf die vier Ecken *b, b, b'* wie auf vier Beine zu stehen kommt, wie Abbildung 5 zeigt, und die Zipfel *a, a, a, a* am Mittelpunkt sich zu einer Spitze vereinigen. Da jedoch die Form Abbildung 4, wie sie flach da liegt, erst gefügig gemacht werden muß, so ist es notwendig, die sich schräg gegenüberliegenden Ecken *b' b''* und *b b,* aufeinander zu falten. Nur so ist es möglich, die Form Abbildung 5 herzustellen. Hat man die Arbeit so weit glücklich vollendet, so braucht man nur noch die Zipfel *a, a, a, a,* welche sich an der Spitze befinden, von dort zu entfernen und nach auswärts zu drücken, so ist das Salzfaß, wie Abbildung 6 es darstellt, fertig.

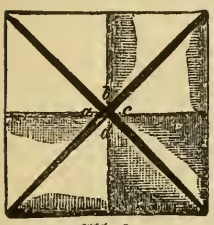


Abb. 2.

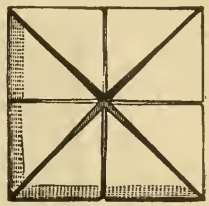


Abb. 3.

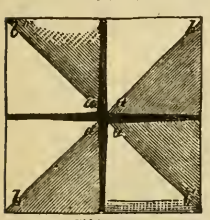


Abb. 4.

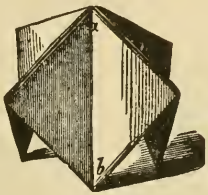


Abb. 5.

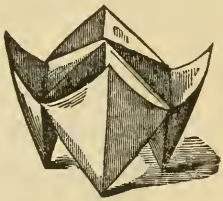


Abb. 6.

Das Kreuz. Um dieses herzustellen, behandelt man die Serviette eben wie vorhin und macht alle Formen, wie man sie in den Abbildungen 1—4 sieht. Diese Form Abbildung 4 wende man nun, so daß die Seite mit den Zipfeln am Mittelpunkte nach unten auf den Tisch zu liegen kommt, und bricht nun die vier Ecken abermals so, daß sie gut in der Mitte zusammentreffen. Die so gefaltete Serviette hat die Form Abbildung 7. Legt man nun dieselbe, wie die Figur zeigt, mit der einen Ecke nach sich zu, hält sie mit den Fingern beider Hände fest und schiebt die beiden Zeigefinger unter den gegenüberliegenden Zipfel *a*, so giebt sich der Zipfel auseinander und es entfaltet sich ein Rechteck. Schiebt man so alle vier Zipfel hinaus, so entsteht das Kreuz, wie Abbildung 8 es darstellt.

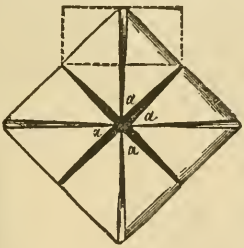


Abb. 7.

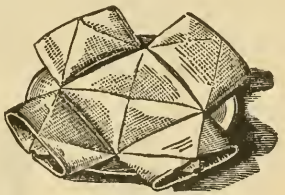


Abb. 8.

Die Säule. Vor allem überzeuge man sich, wenn man eine Säule herstellen will, ob die Serviette ein richtiges Quadrat ist; sollte die Unregelmäßigkeit auch nur die Breite eines Fingers betragen, so ist es unbedingt nötig, das Quadrat durch Umbiegen an der zu langen Seite herzustellen. Ist dies geschehen, so legt man die Serviette recht genau und dergestalt doppelt zusammen, daß der obere Rand auf den unteren zu liegen kommt. In derselben Richtung wird dann die Serviette nochmals zusammengelegt, wodurch die Form Abbildung 9 entsteht.

Diese Form wird nun von rechts nach links zusammengelegt, so daß die Seiten *a* und *b* aufeinander zu liegen kommen, wie Abbildung 10 zeigt; sodann werden die Ecken *c* und *d* herunter nach *e* auf der Mitte der unteren Seite gebrochen,

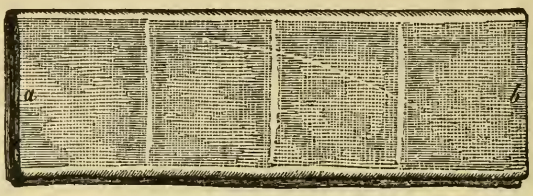


Abb. 9.

wodurch ein Dreieck entsteht, welches geschickt umgewendet die Form Abbildung 11 darstellt. Die beiden schrägen Seiten *f* und *g* dieser Form werden hierauf nach der Mitte gelegt, so daß sie dort zusammenstoßen, wie Abbildung 12 zeigt. Diese Form ist endlich zusammenzulegen, wobei die Ecken *h* und *i* auf einander zu liegen

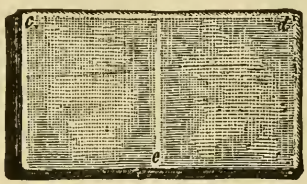


Abb. 10

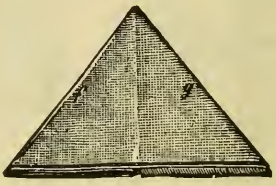


Abb. 11.

kommen (siehe Abbildung 13). Nun ist die Form zum Aufstellen fertig, und damit dies gut gelingt, wird der obere Theil *k* mit der linken Hand fest zusammengehalten, die Serviette auf den Teller gestellt und zugleich die unten hervorstehenden Teile *l* mit der rechten Hand auseinander gebogen und ausgebreitet. Und siehe, die Säule wie Abbildung 14 sie darstellt, ist erbaut.

Abb. 12.

Abb. 13.

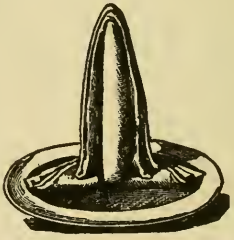


Abb. 14.

Die Zungen. Diese sehr zierliche Form des Serviettenfaltens wird auf folgende Weise hergestellt. Nachdem die Serviette einmal zusammengelegt ist, werden die vier Ecken recht genau so hereingebrochen, wie Abbildung 15 angibt. Hierauf sind die neuentstandenen Ecken *a* und *b* nach der Mitte *c* zu legen, so daß sie dort, wie in Abbildung 16, aneinanderstoßen.

Diese Form muß man nun, ohne daß die Arbeit auseinander geht, umwenden. Zu diesem Behufe halte man zwei Finger der linken Hand auf die beiden herumgeschlagenen Ecken und drücke während des Umwendens von unten her mit zwei Fingern der rechten Hand dagegen. Sobald dies gelungen, wird die Form, wie Abbildung 17 anzeigt, zur Hälfte zusammengebrochen. Nun sind die beiden mit *c* und *d* bezeichneten Dreiecke zwischen die obere und untere Lage des Dreiecks *c* hineinzuziehen. Zu diesem Behufe fasse man die Ecke *c* an und drücke dieselbe zwischen die Lagen des mittelsten Dreiecks hinein bis zur Stelle *e*, und verfahre ebenso mit der Ecke *d*. Nun erhält man die Form Abbildung 18. Hierauf lege man die beiden schrägen Seiten *f* und *g* der obern Lage so nach der Mitte, daß sie dort, wie Abbildung 19 lehrt, zusammentreffen. Jetzt wende man die Form und lege die beiden schrägen Seiten der unteren Lage ebenfalls nach der Mitte, so daß die Form Abbildung 20 entsteht. Hierauf stelle man das Ganze aufrecht

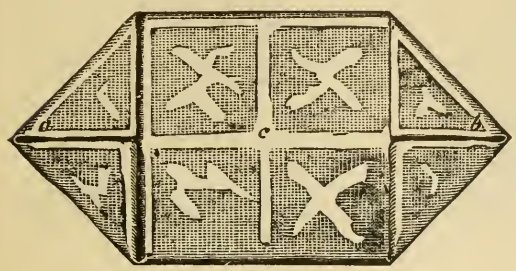


Abb. 15.

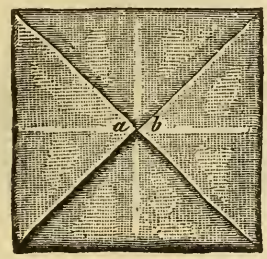


Abb. 16.

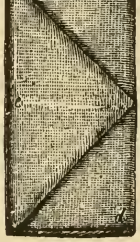


Abb. 17.

Abb. 18.

auf einen Teller, halte die obere Spitze mit der einen Hand zusammen und biege mit der anderen Hand die unteren vier Zipfel bis zu den Ecken *h* und *i* auseinander.

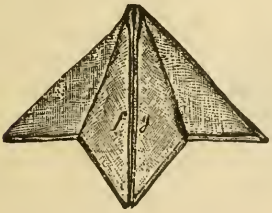


Abb. 19.

Abb. 20.

Abb. 21.

Zuletzt ziehe man aus den Spalten bei *k* die zungenförmigen Teile heraus, biege sie etwas nach unten, und — die Serviette wird die Gestalt Abbildung 21 haben, die Gestalt der Zungen.

Die Blume. Ob man gerade eine Blume in der Form Abbildung 24 erkennen wird? Vielleicht nicht — aber für gewöhnlich heißt diese Form der Serviette „die Blume“ und wir werden es wohl dabei bewenden lassen müssen. Die Herstellung dieser „Blume“ ist durchaus nicht schwierig. Für die ersten vier Stufen dieser Faltform sind keine Abbildungen nötig. Die Serviette muß genau ein Quadrat sein, soll die Blume gelingen. Zuerst muß man nun dreimal hinter einander, und zwar ohne umzuwenden, die vier Ecken genau nach der Mitte zu brechen. Ist dies geschehen, so wende man die Form um und bricht noch zweimal von dieser Seite aus die vier Ecken nach der Mitte hin. Die so entstandene Form, wie Abbindung 22 sie darstellt, ist ziemlich dick und muß deshalb gut niedergedrückt und geklopft werden. Hierauf ziehe man die unter *a*, *b*, *c* und *d* liegenden Zipfel hervor, so daß die Form, wie Abbildung 23 zeigt, entsteht. Nachdem man auch hier wieder die unter *e*, *f*, *g*, *h* liegenden Zipfel hervor und ganz nach oben gezogen hat, braucht man nur noch die unter den vier Ecken liegenden einfachen Zipfel nach auswärts zu legen, und die Blume, Abbildung 24, ist fertig. In den inneren hohlen Raum kann man rundes Backwerk legen.

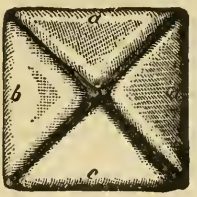


Abb. 22.

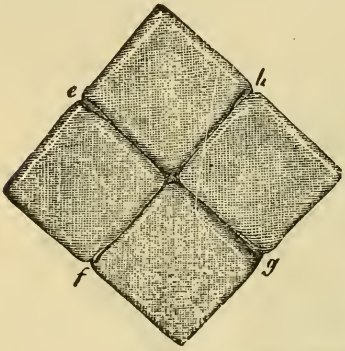


Abb. 23.

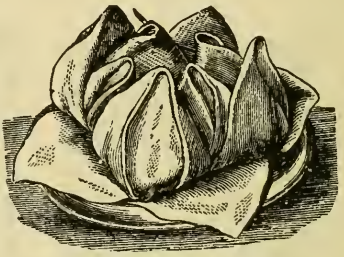


Abb. 24.

Der Bischofshut. Will man die Form eines Bischofshutes, (s. Abb. 29) falten, so muß man die Serviette zuerst einmal doppelt zusammenlegen und die beiden Ecken *a* und *b*, wie Abbildung 25 lehrt, an der einen schmalen Seite gleichmäßig hereinbrechen. Hierauf legt man den unteren Rand *c* so weit herauf, daß das Dreieck oben zur Hälfte bedeckt wird, wie Abbildung 26 zeigt. Nachdem auch hier die beiden oberen Ecken *d* und *e*, wie Abbildung 27 zeigt, nach der Mitte hereingebrochen sind, wird der untere Rand *f* bis zur Hälfte des zweiten Dreiecks heraufgebrochen (siehe Abbildung 28) und zuletzt noch der hierdurch entstandene Rand *g* bis zur Mitte heraufgelegt. Diese letzte Form bedarf keiner bildlichen

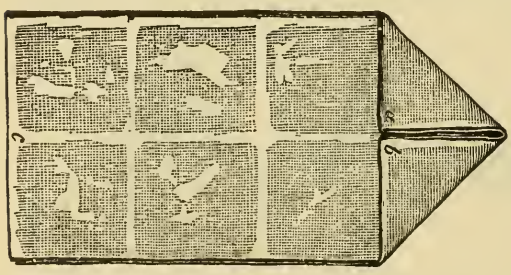


Abb. 25.

Darstellung, und es ist nur zu bemerken, daß dieselbe hinten so zusammengesteckt wird, wie man beim Schließen eines Briefchens verfährt, wodurch der Bischofshut, Abbildung 29, entsteht.

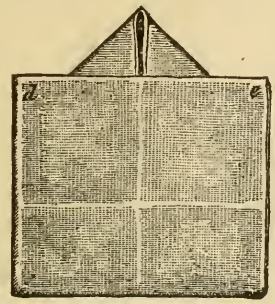


Abb. 26.

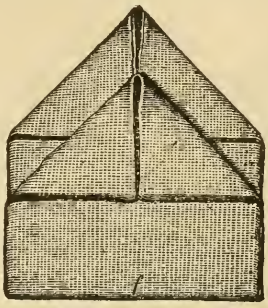


Abb. 27.

Der Strauß. Zu dieser Faltform muß die Serviette quadratisch sein. Nachdem man dieselbe von unten nach oben doppelt gelegt hat, muß man die beiden oberen Ecken herunterbrechen, so daß sie, wie Abbildung 30 zeigt, am unteren

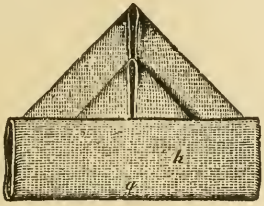


Abb. 28.

Abb. 29.

Rande auf der Mitte zusammenstoßen. Hierauf wird das Dreieck *a* hintergebrochen, so daß er unter das Dreieck *b* zu liegen kommt (s. Abbildung 31) und nun beginnt von der Ecke *c* aus bis zur Ecke *d* das fächerartige Zusammenlegen.

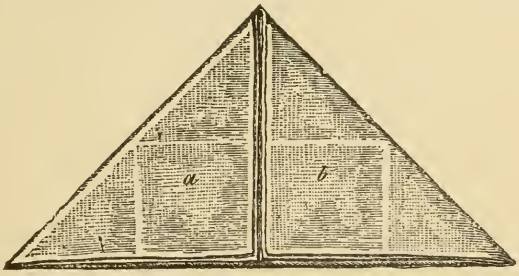


Abb. 30.

Das Dreieck erhält dadurch das Ansehn, wie Abbildung 32. Nun bindet man die so gefaltete Serviette einstweilen ein Stück vom unteren Ende herauf zusammen und breitet das, was unterhalb der Bindestelle hervorsteht, zunächst nach beiden

Seiten hin auf dem Teller aus. Ist dies geschehen, so zieht man oben nach beiden Seiten die offenen Spitzen herunter und läßt die mittlere aufrecht stehen, wodurch die Serviettenform Abbildung 33 gewinnen wird — einen Strauß.

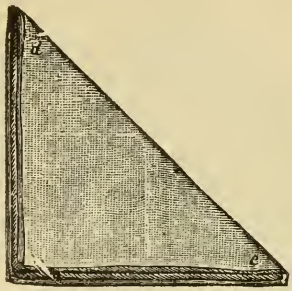


Abb. 31.

Abb. 32.

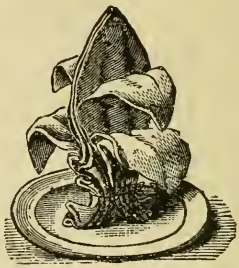


Abb. 33.

Die Beschreibung ist durch die Abbildungen derart illustriert und klargelegt, daß wohl keine Schwierigkeit erwächst, das Falten der Servietten im Hause zu üben, um bei Gelegenheit einer Festlichkeit die Tafel zu schmücken. Als eine Hauptsache ist noch zu erwähnen, daß die leinenen Servietten hübsch und tadellos weiß aussehen.

Inhaltsverzeichniß

zu den

Haupt-Abtheilungen.

		Seite
	Vorwort	I—II
	Einleitung:	
	A. Die Verwendung der Fette	III—VI
	B. Wie man die Speisevorräthe frisch erhält	VI—XI
	C. Das Vorschneiden des Fleisches ꝛc.	XI—XVI
I.	Vorbemerkungen in 81 Recepten	1—24
II.	Suppen; allgemeine Regeln	25—28
	A. Fleischsuppen in 28 Recepten	28—36
	B. Suppen von Feldfrüchten und Kräutern in 38 Rezepten	36—45
	C. Wein- und Biersuppen in 13 Recepten	45—48
	D. Milch- und Wassersuppen in 22 Recepten	48—52
	E. Obstsuppen in 6 Recepten	52—53
	F. Kalteschalen in 16 Recepten	53—55
III.	Gemüse- und Kartoffelspeisen; allgemeine Regeln	56—58
	A. Gemüse in 96 Recepten	58—84
	B. Kartoffelspeisen in 31 Recepten	85—92
IV.	Fleischspeisen aller Art; allgemeine Regeln	93—95
	A. Ochsen- oder Rindfleisch in 62 Recepten	95—112
	B. Kalbfleisch in 41 Recepten	112—122
	C. Hammelfleisch in 18 Recepten	122—127
	D. Schweinefleisch in 27 Recepten	127—134
	E. Kaninchen in 6 Recepten	134—136
	F. Wildbret in 12 Recepten	137—141
	G. Zahmes und wildes Geflügel in 38 Recepten	141—151
V.	Pasteten und Pies; im Allgemeinen und 35 Recepte	152—161
	A. Große Pasteten in 24 Recepten	152—158
	B. Kleine Pasteten in 11 Recepten	159—161
VI.	Fische und Schaltiere; allgemeine Regeln	162—164
	A. Fluß- oder Süßwasser-Fische in 44 Recepten	165—173
	B. See- und Salzwasser-Fische in 52 Recepten	173—185
VII.	Warme Puddings; vom Kochen derselben und 45 Recepte	186—198
VIII.	Aufläufe und Custards, Macaroni und Nudeln; im Allgemeinen	199—200
	A. Aufläufe und Custards in 36 Recepten	200—208
	B. Macaroni und Nudeln in 11 Recepten	208—211
IX.	Plinzen, Omelettes und Pfannkuchen, nebst anderen Speisen in der Pfanne zu backen; im Allgemeinen und 54 Recepte	212—223
X.	Eier-, Milch-, Mehl-, Reis- und Maisspeisen in 33 Recepten	224—230

		Seite
XI.	Gelées und Gefrorenes; im Allgemeinen	231—234
	A. Saure Gelées in 18 Recepten	235—240
	B. Süße, klare Gelées in 18 Recepten	240—244
	C. Gefrorenes oder Eis; im Allgemeinen — 21 Recepte	244—247
XII.	Verschiedene kalte, süße Speisen, als Puddings, welche nach dem Kochen in Porzellan-Formen gefüllt werden; Blancmangers, Speisen von geschlagener Sahne, Fruchtschalen nebst Wein-, Milch- und Frucht-Crêmes in Assietten und Gläser zu füllen. Allgemeine Regeln und 52 Recepte	248—259
XIII.	Compotes von frischen oder getrockneten Früchten; im Allgemeinen	260—261
	A. Frische Früchte in 35 Recepten	261—267
	B. Getrocknete Früchte in 7 Recepten	267—268
XIV.	Salate; im Allgemeinen und 47 Recepte	269—280
XV.	Saucen; im Allgemeinen	281—282
	A. Warme Saucen in 43 Recepten	282—289
	B. Kalte Saucen in 20 Recepten	289—292
	C. Wein-, Milch- und Obstsaucen in 19 Recepten	292—295
XVI.	Klöße; allgemeine Regeln	296—297
	A. Klöße zu Suppen und Frikassees in 27 Recepten	297—301
	B. Klöße, welche mit Sauce oder Obst gegessen werden, in 25 Recepten	301—306
XVII.	Backen; allgemeine Regeln	307—309
	A. Brod, Frühstücksgebäck und Toast in 35 Recepten	309—318
	B. Regeln beim Backen der Hefenbackwerke und Torten ꝛc., Teige dazu; Guß und Glasur; Geruchzucker. 15 Recepte	318—324
	C. Hefen-Backwerk in 29 Recepten	324—332
	D. Torten und Kuchen in 122 Recepten	322—455
	Anmerkungen zu Obsttorten	345—346
	E. Schichtkuchen in 18 Recepten	355—358
	F. Pies in 19 Recepten	358—361
	G. Kleines Backwerk in 80 Recepten	361—375
	Wasseln und Windbeutel in 15 Recepten	375—378
	H. In Butter und Schmalz zu backen; allgemeine Regeln und 24 Recepte	379—384
XVIII.	Vom Einmachen und Trocknen verschiedener Früchte und Gewächse; Regeln im Allgemeinen	385—390
	A. Früchte in echtem französischem Branntwein in 6 Recpt.	390—392
	B. Früchte mit Zucker einzumachen in 90 Recepten	392—412
	C. Obst und Gemüse in luftdicht verschlossenen Gläsern einzumachen in 21 Recepten	412—419
	D. Obst und Gemüse in Essig und Zucker einzumachen in 40 Recepten	419—428
	E. Sauer Eingemachtes in 31 Recepten	428—437
	F. In Salz eingemachtes Gemüse, allgemeine Regeln und 14 Recepte	437—443
	G. Getrocknete Früchte in 21 Recepten	443—447
XIX.	Wurstmachen, Einpökeln und Räuchern des Fleisches im Allgemeinen und 54 Recepte	448—466
XX.	Getränke, Liköre ꝛc. 145 Rec. — Essig, Ketschup und Senf, 30 Rec.	467—502
	A. Leichte Getränke in 52 Recepten	467—477
	B. Obstweine in 11 Recepten	478—481
	C. Bowlen in 26 Recepten	481—486
	D. Liköre in 37 Recepten	486—493
	E. Mixed Drinks in 19 Recepten	493—496
	F. Essig, Ketschup und Senf in 30 Recepten	496—502

		Seite
XXI.	Die Verwendung von Resten im Allgemeinen und 148 Recepte	503—528
	A. Suppen in 7 Recepten	504—505
	B. Gemüse, Kartoffelspeisen und Klöße in 14 Recepten	505—507
	C. Fleisch- und Geflügelreste in 61 Recepten	507—517
	D. Pasteten, Aufläufe und Puddings in 13 Recepten	517—519
	E. Fische und Schalthiere in 30 Recepten	519—525
	F. Plinzen, Omelettes, Pfannkuchen in 11 Recepten	525—526
	G. Salate in 10 Recepten	526—528
	H. Brod in 2 Recepten	528
XXII.	Belegte Brödchen, kalte und warme Schüsseln, Toast im Allgemeinen und 46 Recepte	529—538
	A. Belegte Brödchen in 15 Recepten	529—531
	B. Kalte Schüsseln in 14 Recepten	532—534
	C. Warme Schüsseln in 8 Recepten	535—537
	D. Toast in 9 Recepten	537—538
XXIII.	Candy in 20 Recepten	539—543
XXIV.	Anrichten und Garnieren der Speisen, Ueber Kaffee- und Thee-Gesellschaften, Luncheon	544—554
	A. Das Anrichten und Garnieren der Speisen	544—545
	B. Kaffee- und Thee-Gesellschaften	545—550
	C. Luncheon	550—551
XXV.	Krankenkost: Recepte für Kranke und Speisezettel für Kranke	552—587
	I. Diät für Kranke, 3 Abtheilungen	552—555
	II. Recepte für Kranke 148	555—571
	III. Speisezettel für Kranke in 15 Rec.	571—587
XXVI.	Anleitung zum Servietenfalten	588—594
	Zeit-Tabelle fürs Kochen	Vor dem Titel
	Vergleichende Maaß- und Gewichtstabelle	Schlußseite des Buches
	Verhältniß-Tabelle. Amerikanische Maaße und Gewichte	" " "

INDEX OF THE CHAPTERS.

		Page
	Preface	I—II
	Introduction:	
	A. The use of remnants	III—V
	B. How to conserve spices	VI—XI
	C. Carving of Meat etc.	XI—XVI
I.	Preliminary Remarks in 81 Recipes	1—24
II.	Soups; general rules	25—28
	A. Meat-Soups in 28 Recipes	28—36
	B. Soups of Garden Vegetables and Herbs in 38 Recipes	36—44
	C. Wine- and Beer-Soups in 13 Recipes	45—48
	D. Milk- and Water-Soups in 22 Recipes	48—52
	E. Fruit-Soupes in 6 Recipes	52—53
	F. Cold Soups in 16 Recipes	53—55
III.	Vegetables and Potato Dishes; general rules	56—58
	A. Vegetables in 96 Recipes	58—84
	B. Dishes of Potatoes in 31 Recipes	85—92
VI.	Meats of all kinds; general rules	93—95
	A. Beef in 62 Recipes	95—112
	B. Veal in 41 Recipes	112—122
	C. Mutton in 18 Recipes	122—127
	D. Pork in 27 Recipes	127—134
	E. Rabbits in 6 Recipes	134—136
	F. Venison in 12 Recipes	137—141
	G. Tame and wild Fowl in 38 Recipes	141—151
V.	Pastry and Pies; general rules	152
	A. Large Meat Pies in 24 Recipes	152—158
	B. Patties in 11 Recipes	159—161
VI.	Fish and Crustaceous Animals (Shell Eish); general Rules	162—164
	A. River- and Sweet Water Fishes in 44 Recipes	164—173
	B. Sea- and Salt Water Fishes in 52 Recipes	173—185
VII.	Warm Puddings; about boiling and baking and 45 Recipes	186—198
VIII.	Custards, Soufflées and various preparations of Macaroni and Noodles; in general.	199—200
	A. Custards and Soufflées in 36 Recipes	200—208
	B. Dishes of Macaroni and Noodles in 11 Recipes	208—211
IX.	Omlets, Pancakes and various similar dishes; in general and 54 Recipes	212—223

		Page
X.	Dishes of Eggs, Milk, Flour, Rice and Corn Meal in 33 Recipes	224—230
XI.	Aspics, Jellies and Ices; in general	231—234
	A. Sour Jellies in 18 Recipes	235—240
	B. Sweet Jellies in 18 Recipes	240—244
	C. Ice Creams and Sherbets; in general and 21 Recipes	244—247
XII.	Various cold and sweet dishes for desert, comprising Puddings, Blancmangers, whipped Creams, Wine-, Milk- and Fruit Creams; general rules and 52 Recipes	248—259
XIII.	Compotes of fresh and dried Fruits; in general	260—261
	A. Fresh Fruits in 35 Recipes	261—267
	B. Dried Fruits in 7 Recipes	267—268
XIV.	Salads; in general and 47 Recipes	269—280
XV.	Sauces and Gravies; in general	281—282
	A. Warm Sauces in 43 Recipes	282—289
	B. Cold Sauces in 20 Recipes	289—292
	C. Wine-, Milk- and Fruit-Sauces in 19 Recipes	292—295
XVI.	Dumplings; general rules	296—297
	A. Dumplings for Soups and Fricassees in 27 Recipes	297—301
	B. Dumplings served with Sauce or Fruits in 25 Recipes	301—306
XVII.	Baking; in general	307—309
	A. Bread, Rolls, Biscuits and Toast in 35 Recipes	309—318
	B. Rules to bake Yeast-Cakes, Tarts etc., various Pastes, Filling, Glazing and Flavoring Sugar in 15 Recipes	318—324
	C. Cakes with Yeast in 29 Recipes	324—332
	D. Tarts and Cakes in 122 Recipes	332—355
	Remarks on Fruit Tarts	345—356
	E. Layer Cake in 18 Recipes.	355—358
	G. Small Cakes and Pastry in 80 Recipes	361—375
	Waffles and Cream Puffs in 15 Recipes	375—378
	H. To Fry in Butter or Lard; rules for frying and 24 Recipes	379—384
XVIII.	Preserving and Drying various Fruits and Vegetables; general rules	385—390
	A. Brandied Fruits in 6 Recipes	390—392
	B. Preserved Fruits in 90 Recipes	392—412
	C. Canned Fruits and Vegetables in 21 Recipes	412—419
	D. Sweet pickled Fruit and various Vegetables in 46 Recipes	419—428
	E. Sour Pickles in 31 Recipes	428—437
	F. Vegetables pickled in Brine; general rules and 14 Recipes	437—443
	G. Dried Fruits and Vegetables in 21 Recipes	443—447
XIX.	How to make Sausage, Pickled and Smoked Meat; in general and 54 Recipes	448—466
XX.	Beverages, Mixed Drinks etc.	467—502
	A. Beverages in 52 Recipes	467—477
	B. Fruit Wine in 11 Recipes	487—481
	C. Punch in 26 Recipes	481—486
	D. Cordials in 38 Recipes	486—493
	E. Mixed Drinks in 19 Recipes	494—496
	F. Vinegar, Catsup and Mustard in 30 Recipes	497—502

		Page
XXI.	The Use of Remnants	503—528
	A. Soups in 7 Recipes	504—505
	B. Vegetables, Potatoes and Dumplings	505—507
	C. Remnants of Meat and Fowl in 61 Recipes	507—517
	D. Pastry, Custards and Puddings in 13 Recipes	517—519
	E. Fish and Crustaceous Animals in 30 Recipes	519—525
	F. Omlets, Pancakes in 11 Recipes	525—526
	G. Salads in 10 Recipes	526—528
	H. Bread in 2 Recipes	528
XXII.	Sandwiches, cold and warm Lunch, Toast	529—538
	A. Sandwiches in 15 Recipes	529—531
	B. Cold Lunch in 14 Recipes	532—534
	C. Warm Lunch in 8 Recipes	535—537
	D. Toast in 9 Recipes	537—538
XXIII.	Candy in 20 Recipes	539—543
XXIV.	Serving and Decorating Dishes, Coffee and Tea Parties, Luncheon	544—551
	A. Serving and Decorating Dishes	544—545
	B. Coffee and Tea Parties	545—550
	C. Luncheon	550—551
XXV.	Dishes for Patients	552—587
	I. Diet for Patients in 3 Divisions	552—555
	II. Prescriptions for Patients in 148 Recipes	555—571
	III. Bill of Fare for Patients	571—587
XXVI.	Various kinds to fold Napkins	588—594
	Time Table for Cooking	Page before the title
	Comparing Table of Measure and Weight	Last page of book
	Comparing Table of American Measure and Weight	„ „ „ „

Inhaltsverzeichniß.

A.

Seite

Aal, Gebackener 166
Aal, Gebratener 167
Aal, Gefüllter 167
Aal, in Gelee 237
Aal, Gestovter 166
Aal zu kochen 166
Aal zu marinieren 167
Aal=Ragout Bremer 166
Aepfel = Auflauf 205
Aepfel = Bowle 484
Aepfel=Butter oder Latwerge 411
Aepfel = Creme 256
Aepfel einzumachen 404
Aepfel, feines Compot von ganzen 265
Aepfel, ganze, eingemachte 404
Aepfel = Gelee 242
Aepfel = Gelee 404
Aepfel in Teig gebacken 306
Aepfel, halbe, mit Citronensaft 266
Aepfel, Kirsch=Gelee 405
Aepfelklöße 305
Aepfel = Kuchen 344
Aepfel=Kuchen von Hefenteig 332
Aepfel = Likör 491
Aepfel = Marmelade 404
Aepfelmus 266
Aepfelmus auf andere Art 266
Aepfelmus, Gebackenes, mit Mandelguß .. 266
Aepfel = Nectar 492
Aepfel = Pastete 360
Aepfel = Pfannkuchen 216, 217, 218
Aepfel = Pfannkuchen, kleine 217
Aepfel = Pudding 194
Aepfel = Pudding 257
Aepfel=Salat. Einfeines Compot von rohen Aepfeln und Apfelsinen 266
Aepfel = Sauce 295
Aepfel, saure, getrocknete 268
Aepfelschalen, getrocknete 444
Aepfelsuppe mit Korinthen 52
Aepfel, süße 414
Aepfel, süße 422
Aepfel, süße, rot zu kochen 267
Aepfel, süße, zu kochen 267
Aepfel = Torte 344
Aepfel = Torte mit Citronen 343
Aepfel = Trank 475
Aepfel und Birnen aufzubewahren X
Aepfel = Wein, Cider 480
Aepfelweinsuppe 46
Aepfel zu trocknen 444
Aesche zu bereiten 173
Ahorn Zucker Candy 541
Aleuronat zu verwenden 22

Seite

Fleisches ..... 93—95
Allgemeine Regeln bei der Zubereitung des
Ambrosia 258
Ananas Bowle 484
Ananas einzumachen 408
Ananas = Eis 247
Ananas = Essig 475
Ananas = Gelee 243
Ananas Getränke 475
Ananas in Blechbüchsen 408
Ananas = Kalteschale 55
Ananas = Likör 491
Ananas, luftdicht einzumachen 416
Ananas Pie 360
Ananas = Sorbet 477
Ananas Torte 341
Anisbrod 353
Anis = Kuchen 353
Anisplätzchen 365
Anisplätze, feine 364
Anrichten und Garnieren der Speisen 544—545
Apfelbeignets 382
Apfel = Eis 247
Aprikosen Likör 491
Aprikosen= und Pfirsich=Marmelade 404
Apfelsinen 246
Apfelsinen Creme 253
Apfelsinen = Eis 246
Apfelsinen = Kalteschale 53
Apfelsinen, Schale mit 256
Apfelsinenschalen 23
Apfelsinen = Speise 252
Apfelsinen = Torte 343
Aprikosen in Zucker und Essig 421
Aprikosen, getrocknet 268
Aprikosen = Torte 341
Aprikosen und Pfirsiche in Branntwein ... 391
Aprikosen und Pfirsiche in Gläsern mit Zucker einzumachen 403
Arme Ritter 222
Arme Ritter, schnell zu backen 222
Arrak Punsch 496
Aspic, Schinken in 239
Auerhahn zu braten 151
Auerwild = Pastete 155
Aufbewahren der Speisevorräte ..... VI— XI
Auflauf, Aepfel= 205
Aufläufe ..... 199—208
Aufläufe und Custards, sowie verschiedene Gerichte von Macaroni und Nudeln ..... 199—211
Auflauf, arme Ritter 202
Auflauf, Brüsseler 200
Auflauf, feiner Aepfel= 205
Auflauf, Fleisch 207

	Seite
Auflauf, Gries oder Reismehl	201
Auflauf, Härings=	207
Auflauf, Kartoffel=	202
Auflauf, Mehl=	201
Auflauf, Nonnen	201
Auflauf, Rharbarber=	204
Auflauf, Reis	200
Auflauf, Reis mit Aprikosen	204
Auflauf, Sago	200
Auflauf, Chocolade	201
Auflauf, Schwarzbrod	202
Auflauf, Vanille	203
Auflauf von Aepfeln oder Zwetschen	205
Auflauf von Aepfeln und Brod	206
Auflauf von Aepfeln und Reis	206
Auflauf von sauren Kirschen	204
Auflauf von saurer Sahne	204
Auflauf von saurer Sahne und Obst	204
Auflauf, Weißbrod	201
Auflauf, Zwieback	202
Austern	533
Austern = Futters	384
Austern=Füllung (siehe Füllung).	
Austern im eigenen Saft gekocht	184
Austern, gebratene	184
Austern, gewürzte	184
Austern mit Sellerie	535
Austern, nachgeahmte von grünem Korn	76
Austern = Pastetchen	160
Austernpflanze, Suppe von	44
Austern, rohe	183
Austern = Sauce	283
Austern, scallopierte	184
Austern = Stew	184
Austern = Suppe	33
Austern zu backen	183
Austern zu Fricasses und Saucen vorzurichten	11
Austern zum Kochen herzurichten	183
Austernpflanzen, Croquetten von	74
Austernpflanze, Scalloped	74

B.

	Seite
Backen: Brod, Frühstücksgebäck und Toast	308—318
Backpulver — Bisquits	316
Backwerk für Kranke	566
Backwerk, Hefen=	324—332
Backwerk, kleines	362—378
Backwerk, kleines, in Form eines S	373
Ballbäuschen mit Hefe	377
Ballbäuschen von saurer Sahne	377
Bananen in Gelee	243
Barsch auf deutsche Art	169
Barsch zu kochen auf holländische Art	169
Becassinen kaufen und vorrichten	5
Becassinen, Reb=, Birk=, Hasel= und Feldhuhn zu braten	148
Beef a la Mode (Schmorbraten)	97
Beef Royal	238
Beefstakes	101
Beefstake	102
Beefstake mit Austern	102
Beefstake mit Zwiebeln	102
Beefstake = Pudding	156
Beefstake = Pudding	198
Beefstakes, geschmorte	102
Beefstakes, gute, von gehacktem Fleisch	101
Beefstakes, rohe	102
Beefstakes, rohe	533
Beefstakes von Schweinefleisch	132
Beeren, Essig von Obst und	496
Beeren = Getränk	475
Beignets, Aepfel=	382
Beignets von übriggebliebenem Fisch	480
Belegte Brödchen	529—531
Belegte Brödchen auf französische Art	529
Belegte Brödchen mit Ei	530
Belgrad Brod	372
Berberitzen = Wein	480
Bettelman = Pudding	196
Bier, bairisches Eier=	477
Bier, Eier=	477
Bier = Essig, ordinärer	498
Bier, Hopfen=	476
Bier, Ingwer= (Pop)	476
Bier = Kaltschale	54
Bier, Root=	476
Bier, Schaum=	477
Bier, Sprossen=	476
Biersuppe, durchgerührte	48
Biersuppe, mit Milch	48
Biersuppe, mit Rosinen	47
Biersuppe, Schaumbiersuppe	47
Birkhühner, kaufen und vorrichten	5
Birnen	422
Birnen	415
Birnen aufzubewahren	X
Birnen, Compote von	264
Birnen, eingemachte	405
Birnen in Zucker	406
Birnen = Likör	492
Birnen mit Preißelbeeren	264
Birnen, Pfirsiche und Aprikosen, getrocknet	268
Birnen, Senf=	433
Birnen und Pfirsiche in Branntwein	391
Birnen, weiße, in Zucker und Essig	422
Birnen zum Desert zu trocknen	443
Birnen zu trocknen	444
Bischof	486
Bischof, feiner	486
Bischof = Wein	486
Bischofsbrod	375
Biscuit	347
Biscuits, Backpulver	316
Biscuit, Semmel, böhmischer	347
Biscuits, Eier=	316
Biscuits, Graham=, mit Hefe	316
Biscuits, Hefen=	316
Biscuit = Torte	346
Biscuit = Pudding	190
Biscuit, schnell zu machen	346
Biscuit = Torten, kleine	369
Blanchiren	18
Blätter = Teig	321, 322
Blätterteig, in Fett gebacken (Cannelone)	382
Blätterteig = Kolatschen	363
Blatternkranke, Speisezettel für	574
Blancmanger	251
Blaubeeren = Compote	263
Blitzkuchen	375
Blumenkohl	70
Blumenkohl	418
Blumenkohl = Rahmsuppe	42
Blumenkohl = Salat	277
Blumenkohl, Sauce zum	70
Blumenkohl, Suppe von	43
Blutwurst	456
Blutwurst, süße	375
Blutarme, Speisezettel für	578
Böhnchen, Salat zu trocknen	446
Bohnen	82
Bohnen, gebackene, auf Boston Art	84
Bohnen, getrocknete Prinzeß=	82
Bohnen, grüne, einzumachen	427

	Seite
Bohnen, grüne Lima=	65
Bohnen in Essig	433
Bohnen, kleine Salat= in Salz einzumachen	439
Bohnen, kleine Salat= mit Senf einzumachen	428
Bohnen, kleine Salat, roh	440
Bohnen, reife Lima	83
Bohnen = Salat	277
Bohnen, Salat= in Essig	434
Bohnen, sauer=süß mit Kartoffeln	92
Bohnen, Schneide=, abgekocht einzumachen	439
Bohnen, Schneide=, zu trocknen	446
Bohnen, Schneide=, roh einzumachen	439
Bohnensuppe, braune	39
Bohnensuppe ohne Fleisch	39
Bohnensuppe, weiße	39
Bohnen, weiße	83
Bohnen= und Gurken=Salat	277
Bowlen	481—486
Bowle, Aepfel	484
Bowle, Ananas	484
Bowle, Champagner=	482
Bowle, Erdbeer=	483
Bowle, Kirsch=	484
Bowle, Pfirsich=	484
Bowle, Schaumwein=	482
Breze, gut zu machen	18
Brandy und Eier (Egg Nogg)	495
Branntwein Kirsch=	490
Braten, aufgerollte	97
Bratenfett gut zu halten	19
Braten, Sauer=, beim Einschlachten	460, 461
Bratwurst	453
Bratwurst, Frankfurter	454
Bratwurst, frische (Mettwurst)	133
Braun = Brod, Boston	313
Braun = Brod, Virginia	313
Braut = Torte	339
Brech = Salatbohnen	66
Brezeln, Zimmet= oder Thee=	372
Brödchen, belegte, kalte und warme Schüssein, Toasts	529—538
Brödchen, belegte	529—531
Brödchen, belegte, auf französische Art	529
Brödchen, belegte, Hummer=	530
Brödchen, belegte, mit Ei	530
Brödchen, Caviar=	530
Brödchen, Eier=	531
Brödchen, Fleisch=	536
Brödchen, mit gehacktem rohem Fleisch	530
Brödchen, Häring=	531
Brödchen, Haschee=	530
Brödchen, Haselnuß=	364
Brödchen, Pariser=	315
Brödchen, Parker Haus=	315
Brödchen, Sardellen=	531
Brödchen, Semmel oder Milch	310
Brödchen, spanische	530
Brödchen, Ungar=	373
Brod, altes, Gebrauch für	23
Brod, Anis=	353
Brodbacken, Regeln zum	308
Brod, Belgrad=	372
Brod, Boston Braun=	313
Brod, Butter= mit Champignons	530
Brod, deutsches Kartoffel=	314
Brod, Fritters	384
Brod, Frühstücksgebäck und Toast	308—318
Brod, geröstetes oder Toast	318
Brod, Graham (Weizenschrot)	311, 312
Brod = Klöße	302
Brod, Kneipp=	310
Brod, Korn=, sehr gutes	313
Brod, Kuhne's Weizenschrot=	310
Brod, Mais=	313
Brod = Pfannkuchen	218
Brod=Pudding mit Aepfel	195
Brod, Roggen=, feines gesäuertes	312
Brod, von gekeimten Roggen	312
Brod = Torte	334, 335
Brod = Torte, mit Chokolade	335
Brod, Virginia Braun=	313
Brod, von Mehl aus ganzem Weizen	310
Brod, weiches Ingwer=	354
Brod, weißes, leichtes	310
Brod, Weiß=, mit Preßhefe	309
Brod, Weizen=	308
Brod, Weizen=	310
Brod = Wurst	454
Brombeeren, Compote von	265
Brombeeren einzumachen	399
Brombeer = Likör	488
Brom= und Himbeeren	415
Bruchspargel	61
Bruchspargel mit Erbsen und Mohrrüben	61
Brünkel = Kuchen	330
Brunnenkresse = Salat	275
Brustkerne, Eingesalzene	111
Brustkerne, Eingesalzene	464
Bücklinge zu braten	182
Buchweizen = Grütze	230
Buchweizen = Pfannkuchen	219
Buns, London Hot Croß	316
Bun, Spanische	348
Butter, Abgeklärte oder Schmelzbutter	12
Butter, Braune	12
Butterbrod mit Champignons	530
Butterbrod mit Hühnerfleisch	538
Butterbrode mit Kresse	531
Butterbrode, Sardinen	531
Buttergebackenes	373
Butter, gute zu machen	20
Butter=, Kaffee= und Zuckerkuchen, westphälischer	329
Butterkohl, Schmalz= oder	59
Butter = Kuchen, Norderney	329
Butter = Kuchen	330
Buttermilch	473
Buttermilch mit Buchweizengrütze	51
Buttermilchsuppe mit Mehl	51
Butternüsse und Wallnüsse, eingemachte	435
Butter=Sauce zu Fisch	284
Butter schäumig zu rühren	16
Butter = Scotsch	541
Butter, Stark gewordene zu verbessern	20
Butter= und Schmalz=Gebackenes	379—384
dito, dito, Regeln	379
Butte zu backen	178

C.

	Seite
Candy	539—543
Candy, Ahorn Zucker	541
Candy, Chokolade=	540
Candy, Französischer	539
Candy, Caramel=	540
Candy, Kokusnuß=	541
Candy, Nuß=	542
Candy, Popcorn=	542
Cannelons, in Fett gebackenem Blätterteig	382
Cervelat = Wurst	451
Champagner = Bowle	482
Champagner = Punsch	482
Champignons auf Kapuziner Art	536
Champignons, Frische	79

Seite

Champignons zu braten ... 79
Champignons zu Fleischspeisen und Saucen vorzurichten ... 10
Charlotte de Russe ... 244
Chaud Froid von Fasanen ... 532
Chokolade = Auflauf ... 201
Chokolade = Candy ... 540
Chokolade = Creme ... 254
Chokolade = Eis ... 245
Chokolade, Französische ... 472
Chokolade, Gewöhnliche ... 472
Chokolade = Guß ... 323
Chokolade = Karamels ... 540
Chokolade = Kuchen ... 335
Chokolade = Makronen ... 374
Chokolade, Milch= ... 471
Chokolade = Muscheln ... 371
Chokoladen = Pudding ... 194
Chokoladeplätzchen ... 371
Chokolade, Schaum= ... 472
Chokolade Schichtkuchen ... 357
Chokolade = Suppe ... 50
Chokolade = Torte ... 335
Chokolade, Wasser= ... 472
Chokolade, Wiener ... 472
Chokolade, Zubereitung der ... 471
Cider, Apfelwein ... 480
Cider = Essig ... 498
Citronen aufzubewahren ... 22, 23
Citronen = Creme ... 253
Citronen = Eis ... 247
Citronen = Essig ... 474
Citronen = Gelee ... 242
Citronen = Kuchen ... 352
Citronen = Likör ... 491
Citronen = Pastete ... 359, 360
Citronen = Pie ... 359
Citronen = Pudding ... 195
Citronen = Pudding ... 250
Citronen = Schnee ... 257
Citronensuppe ... 52
Citronensuppe, auch für Kranke ... 52
Citronen = Torte ... 343
Citronen = Zucker ... 324
Cocktail, Manhattan ... 494
Cokusnuß = Kuchen ... 353
Cokosnuß = Pie ... 361
Compote, Buntes ... 423
Compote von frischen oder getrockneten Früchten ... 260—269
Compote, Regeln ... 260
Confect, Frucht und Nuß ... 542
Cotelettes, Ochsenfleisch= ... 107
Cotelettes, Reis= ... 536
Cotelettes von Schweine=Filets ... 132
Cotelettes von Zunge ... 106
Cotelettes, Vorzügliche, auf dem Rost zu braten ... 118
Cracker = Klößchen zur Suppe ... 300
Cracker = Torte ... 339
Creme, Aepfel, kalt zu bereiten ... 256
Creme a la Plumage ... 204
Creme, Apfelsinen ... 253
Creme, Citronen, mit Erdbeeren oder Himbeeren ... 253
Creme, Chokolade= ... 254
Creme, Erdbeer= ... 256
Creme, Kuchen= ... 351
Creme, Mandel= ... 254
Creme, Milch= mit Arrack ... 254
Cremes, Regeln beim Kochen der ... 248
Creme, Stachelbeer= ... 256
Creme, Vanille= ... 254

Seite

Creme, französischer Vanilla ... 540
Creme von geschlagener Sahne (Sillebub) 259
Creme von geschlagener Sahne, mit Eiweißschaum, in Gläser zu füllen ... 259
Creme von Himbeer= und Johannisbeer=Saft ... 257
Creme, von saurer Sahne, mit Hausenblase ... 252
Cremes, Verzieren der ... 249
Creme, Wein= ... 253
Custard = Eiscreme ... 246
Custard (Sierrahm=Füllung) für Pie ... 360
Custard, gekochter ... 203
Custard in Obertassen oder Näpfen ... 203

D.

Dampfnudeln ... 304
Dattel = Torte ... 339
Desert, Lieblings=, der Kinder ... 255
Diät für Kranke ... 552—555
Diätische Verordnungen ... 552
Diarrhoe, Speisezettel bei ... 584
Diabetiker, Speisezettel für ... 576
Dickebohnen, Große= oder ... 65
Dickemilch ... 228
Dill = Gurken ... 438
Dill in Essig ... 13
Dorsch zu kochen ... 179
Dragon= (Estragon) Sauce ... 286
Dreifrucht Marmelade ... 397
Dreifrucht = Saft ... 397
Dreimus von Pfirsichen, Pflaumen und Kirschäpfeln ... 403
Drops, Lemon= ... 541
Drops, Pfeffermünz= ... 541
Dunstfrüchte ohne Zucker ... 413

E.

Eier aufzubewahren ... IX
Eier = Bier ... 477
Eier = Bier, bairisches ... 477
Eier = Biscuits ... 316
Eier = Brödchen ... 531
Eier, eingemachte ... 534
Eier = Flip oder Glüh Ale ... 494
Eier, Gebackene Spiegel= ... 226
Eier, gefrorene, brauchbar zu machen ... IX
Eier = Gelee ... 227
Eier in Tomatensauce ... 227
Eier = Käse ... 227
Eierklößchen zur Suppe ... 300
Eierklöße ... 300
Eierkringel ... 373
Eier = Limonade ... 474
Eier, Marinierte ... 227
Eier=, Milch=, Mehl=, Reis= und Mais=Speisen ... 224—230
Eier = Milch = Punsch ... 495
Eier mit Senfsauce ... 226
Eier = Pfannkuchen ... 215
Eierpflanze ... 73
Eierpulver
Eier = Punsch ... 495
Eier = Punsch, Gen. Harrison ... 495
Eier, Rührei ... 225
Eier, Rührei mit Spargel=Spitzen ... 225
Eier, Rührei mit Speck ... 225
Eier, Sächsische Sol= ... 225
Eier = Sauce, saure ... 288
Eierspeise mit Schnittlauch ... 227
Eierspeise mit Zwiebeln ... 227
Eier, Spiegel=, mit saurer Sauce ... 226

Seite

Eier, Spiegel-, oder verlorene ... 225
Eier und Brandy (Egg Nogg) ... 495
Eier, Verlorene in Milch ... 226
Eier, Verlorene mit Rahm ... 226
Eier = Vermicelli ... 535
Eier = Wein, heißer ... 494
Eier = Wein, kalter ... 494
Eierzubereitungen für Kranke ... 565
Eier zu kochen ... 224
Eingemachtes, saures ... 428—437
Eingemachtes, süßsaures ... 419
Einleitung ... III—XVI
Einmachen der Früchte, Regeln ... 385
Einmachen und Trocknen verschiedener Früchte und Gewächse ... 385—447
Einpökeln und Räuchen des Fleisches .. 448—466
Einpökeln, Regeln ... 448
Eis = Aepfel ... 247
Eis, Apfelsinen- ... 246
Eis aufzubewahren ... VI
Eisbereitung im Hause ... VI
Eis, Chokolade- ... 245
Eis, Citronen- ... 247
Eiscreme, Custard- ... 246
Eis-Creme, Erdbeer- ... 246
Eis-Creme mit Obst ... 246
Eis Creme, Renier ... 245
Eis Creme, Vanille ... 245
Eis, Gefrorenes ... 244—248
Eis, Himbeer- ... 247
Eis = Kaffee ... 470
Eis = Kaffe, arabisch ... 470
Eis oder Gefrorenes von Ananas ... 247
Eis, oder Gefrorenes von Pfirsichen und Aprikosen ... 247
Eis = Punsch ... 486
Eis = Punsch oder Gefrorenes ... 247
Eisschrank, Reinigung ... VII
Eis = Thee ... 471
Eis und Eisschränke, über ... VI—VII
Eis, Vanille- ... 245
Eiweißschaum = Klöße ... 301
Eiweiß zu schlagen ... 15
Emma = Pudding ... 192
Endivien = Salat ... 278
Endiviengemüse ... 77
Endivien, Suppe von ... 45
Engelkuchen ... 349
Engelspeise, gelbe ... 350
Ente auf französische Art ... 146
Ente, Gedämpfte, in brauner Sauce ... 146
Ente in Gelee ... 146
Englische Krankheit, Speisezettel bei ... 581
Ente in Gelee ... 241
Ente in Wirsing ... 67
Ente zu braten ... 145
Enten, kaufen und vorrichten ... 5
Enten mit Zwiebeln zu dämpfen ... 146
Enten, Wilde ... 149
Epikuräerbutter ... 13
Erbsen, entschälte grüne ... 440
Erbsen, gespaltenen, Suppe von ... 38
Erbsen, Getrockenete, gelbe ... 83
Erbsen, getrockneten, Suppe von ... 38
Erbsen, grüne entschälte, oder zarte Bohnen zu trocknen ... 446
Erbsen, grüne, luftdicht einzumachen ... 418
Erbsen, grünen, Suppe von ... 37
Erbsen, junge ... 63
Erbsen, junge in Salz einzumachen ... 440
Erbsen, junge, zu trocknen ... 446
Erbsen, Suppe von jungen ... 37
Erbsen, Suppe von nicht ganz jungen ... 37

Seite

Erdbeer = Bowle ... 483
Erdbeer = Creme ... 256—257
Erdbeer = Eiscreme ... 246
Erdbeeren ... 414
Erdbeeren in Gläsern einzumachen ... 392
Erdbeeren in Zucker einzumachen ... 392
Erdbeer = Kordial ... 488
Erdbeer = Kuchen ... 357
Erdbeeren mit Johannisbeersaft einzumachen ... 392
Erdbeeren mit Schlagsahne ... 258
Erdbeeren und Apfelsinensaft ... 256
Erdbeeren und Himbeeren einzumachen 393
Erdbeeren, Wald-, zum Dessert vorzurichten ... 262
Erdbeer = Gelee ... 244
Erdbeerlikör, einfach ... 487
Erdbeerlikör, Französ. ... 487
Erdbeer = Marmelade ... 393
Erdbeerschaum ... 258
Erdbeer-Torte mit Vanille-Creme ... 341
Escalopps ... 118
Escalopps mit Senfsauce ... 103
Essig, Ananas- ... 475
Essig, Bier-, Ordinärer ... 498
Essig, Cider- ... 498
Essig, Citronen- ... 474
Essig, Gewürzter ... 499
Essig = Gurken ... 428
Essig = Gurken, große ... 429
Essig = Gurken, kleine ... 429
Essig, Himbeer- ... 419
Essig, Himbeer- ... 475
Essig, Ketschup und Senf ... 496—502
Essig, Künstlicher Himbeer- ... 498
Essig, Honig- ... 498
Essig, Johannisbeer- ... 498
Essig, Obst- ... 497
Essig, einfacher Obst- und Beeren- ... 496
Essig, Pflaumen- ... 421
Extract, Punsch- ... 486
Essig = Rezept ... 497
Essig, Tafel-, selbst zu bereiten ... 499
Essig, Tafel-, starker ... 499
Essig zu verbessern ... 499
Essig, Zucker- ... 498

F.

Farce für Pastetchen ... 161
Fasanen, Chaud Froid von ... 532
Fasanen, kaufen und vorrichten ... 5
Fasanen, Wachteln, Reb- und Prairie-Hühner zu braten ... 148
Fasanen zu braten ... 150
Feen = Butter ... 13
Feigenkuchen ... 358
Feigen, Tomaten- ... 447
Fleisch mit nachgeahmtem Rauchgeschmack .. 465
Fleischpökel ... 464
Feldfrüchten und Kräutern, Suppe von .. 36—45
Fett, Ausschmelzen von ... 461
Fette, wie man die verschiedenen Fette verwendet ... III—VI
Fettgebackenes, Rahm- ... 383
Fett = Kroepfeln ... 381
Fett = Kuchen ... 381
Fettkuchen, Deutsche ... 383
Fettkuchen, Weizenmehl ... 383
Fett zu reinigen ... V
Fettsüchtige, Speisezettel für ... 575
Fieberkranke, Speisezettel für ... 571
Filetbraten auf englische Art ... 97

Seite
Filetbraten im Ofen 97
Filets von Schweinefleisch 132
Filets von Schweinefleisch 133
Fische aufzubewahren VIII
Fische für Kranke 564
Fische und Schaltiere.....162—185
Fische zu räuchern 465
Fische, Vorrichtung und Zubereitung..162—164
Fische = Pastete 157
Fisch = Pudding 185
Fisch = Pudding 198
Fisch = Sauce 284
Flambri 253
Flambri, Roter 253
Fleischbällchen (Fricadellen) von kaltem Kalbsbraten 121
Fleisch brauchbar zu machen.....VII
Fleisch = Brödchen..... 536
Fleischextract, Suppe mit 28
Fleisch, frisches zu erhalten..... VII
Fleisch, Gekochtes, zu Mince=Pies..... 157
Fleisch, gepreßtes 532
Fleischklöße zu Suppen 298
Fleisch = Pastete, Englische..... 156
Fleisch = Pudding 197
Fleisch = Rollen, Geschmorte..... 108
Fleischsorten, Schnitt von .....
Fleischspeisen aller Art 93
Fleischspeisen für Kranke.....560—564
Fleisch und Wurst vor Schimmel bewahren VIII
Fleischsuppe mit grünem Mais..... 36
Fleischsuppen .....25—36
Fleisch zu räuchern und zu pökeln.....448—466
Fleurons 159
Flunß, gedampfte Hammelbrust 124
Flip, Eier= oder Glüh=Ale..... 494
Flundern zu backen 185
Fluß= oder Süßwasser=Fische.....165—173
Forellen blau zu kochen..... 167
Forellen zu braten 168
Französische Suppe 36
Fricadelle 107
Fricadelle, Gebratene von frischem Fisch.. 107
Fricadelle, Gestobte 107
Fricadelle, Große von Kalbfleisch..... 121
Fricadellen von gebratenem oder gekochtem Fleisch 107
Fricadellen von gekochtem Kalbfleisch in Schmalz ausgebacken 120
Fricadelle von kaltem Kalbsbraten..... 121
Fricassee, von Hähnchen (Küken), oder Tauben mit Krebsen 143
Fricassee von Hummer..... 182
Fricassee von Hecht..... 171
Fritters, Austern= 384
Fritters, Brod= 384
Fritters, Kartoffel= 384
Froschschenkel = Ragout..... 151
Froschschenkel, zu braten 151
Früchte, eingemachte, das Candiren zu verhindern 390
Früchte, eingemachte, Schwefeln der Gläser 390
Früchte, getrocknete, Compots von....260—269
Früchte, Gemischte 408
Früchte, getrocknet .....267—269
Früchte in echtem französischem Branntwein .....390—392
Früchte in Butter oder Schmalz zu backen (Apfelbeignets) 382
Früchte in Zucker einzumachen.....392—412
Früchte und Gemüse, getrocknete.....443—447
Früchte und Gewächse, Einmachen und Trocknen von .....385—447
Früchte, Verschiedene, zusammen in Branntwein einzumachen 390
Frucht = Gelee 243
Frucht = Gelee von Kirsch=, Himbeer= oder Johannisbeer = Syrup 242
Frucht = Kuchen .....348—349
Frucht = Pastete 359
Fruchttörtchen, Gefüllte, kleine..... 362
Fruchttörtchen 362
Frucht= und Nuß = Confect..... 542
Fülle, Nachgemachte, für Mince=Pie ohne Fleisch 158
Füllung, Austern= 8
Füllung für einen Puter..... 7
Füllung für Puter und Hühner..... 7
Füllung, Kastanien, für Puter und Hühner 8
Füllung, Leber= 6
Füllung mit Rosinen 8
Füllung, Orangen=, für Schichtkuchen.... 357
Füllung, Soyer=, Recept für Farce..... 8
Füllung von Flußfisch 7
Füllung von Kalbfleisch zu Suppen= und Ragoutklößchen 7
Füllung von Mandeln..... 9
Füllung von Rindfleisch 7
Füllung von Semmel zum Füllen von zwölf Tauben oder einer Kalbsbrust.. 7
Füllung, wie man beim Füllen verfährt.. 6

G.

Gallert, Lammszungen in 238
Gans in Gelee 147
Gänse zu räuchern 466
Gänse, kaufen und vorrichten.....4, 5
Gänsebraten 146
Gänsebrust, zu räuchern 466
Gänsefett zu bereiten 18
Gänseklein oder Gänseschwarz auf Stettiner Art 147
Gänse = Ragout, Braunes und weißes.... 147
Gänseschwarz auf westfälische Art 147
Gans in Gelee 240
Gans, Wilde 150
Garnelen 183
Garnelen = Sauce 284
Garnieren der Speisen .....544—545
Gartenkresse Salat 276
Gebackenes, Butter= 373
Gebackenes, in Butter und Schmalz....379—384
Gebackenes, in Butter nd Schmalz, Regeln. 379
Gebackenes= Räder= 382
Gebäck, südliches von Maismehl..... 317
Geflügel, altes von jungen zu unterscheiden 2
Geflügel aufzubewahren VIII
Geflügel = Pastetchen 159
Geflügel, wann kaufen und wie vorrichten 3
Geflügel, zahmes und wildes.....141—152
Gefrorenes oder Eis.....244—248
Gefrorenes, Regeln 244
Gefrorenes von Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren 246
Gehirn = Wurst 454
Gelee, Aal in 237
Gelee, Aepfel 242
Gelee, Aepfel= 404
Gelee, Ananas= 243
Gelee, Bananen in 243
Gelee, Citronen= 242

Seite

Gelee, Ente in ... 240
Gelee, (Sulz) Erdbeer- mit Citronen ... 244
Gelee, feines Wein-, von Kalbsfüßen ... 240, 241
Geleeformen, das Ordnen ... 233
Gelee, Frucht- und Zusatz von Stand ... 243
Gelee, Frucht-, von eingekochtem Kirsch-, Himbeer- oder Johannisbeer-Syrup mit Agar-Agar ... 242
Gelee, Gans in ... 240
Gelee, Himbeer- ... 394
Gelee, Himbeer- oder Stachelbeer- ... 243
Gelee, Holzapfel- ... 405
Gelee, Johannisbeer- ... 395
Gelee, Johannisbeer- ... 396
Gelees, junge Hähnchen in ... 240
Gelee, Kalbfleisch in ... 238
Gelee, Kirsch- und Aepfel- ... 405
Gelee mit allerlei Früchten ... 242
Gelee- oder Chokolade-Schichtkuchen ... 357
Gelee, Pfirsich- ... 403
Gelee, Preisselbeer- ... 399
Gelee, Puter in ... 240
Gelee, Quitten- ... 406, 407
Gelee, Rothes Wein- von Gelatine ... 242
Gelee, saures, von Agar-Agar — für Fisch und Fleisch ... 236
Gelee, Saures von Kalbsfüßen für Fisch und Fleisch ... 235
Geleeschüssel von eingesalzener Zunge mit Agar-Agar ... 237
Geleeschüssel, Zubereitung des Fleisches, welches dazu bestimmt ist, als Filet, Geflügel u. drgl. ... 236
Gelee, Schweinsrippen in ... 240
Gelees, Saure ... 235—240
Gelees, süße klare ... 240—244
Gelee, Stachelbeer- ... 397
Gelee, Stachelbeer- ... 397, 398
Gelees und Gefrorenes ... 231—248
Gelees, vom Färben weißer ... 234
Gelee, Tutti-Frutti- ... 400
Gelee, Wein- ... 241
Gelee, Wein-, mit Agar-Agar ... 241
Gelee, Weintrauben- ... 399
Gemischte Getränke ... 494—496
Gemüse für Kranke ... 558—560
Gemüsegurken ... 71
Gemüse und Obst in Essig und Zucker ... 419—428
Gemüse, eingemachte in Salz ... 437—443
Gemüse, in Salz eingemachte, Regeln ... 437
Gemüse und Kartoffelnspeisen ... 56—92
Gemüse und Obst in luftdicht verschlossenen Gläsern ... 412—418
Gemüse, Regeln beim Kochen der ... 56—58
Gericht von Fleisch und Gemüsen ... 92
Geruchzucker ... 323—324
Getränk, Ananas- ... 475
Getränk, Beeren- ... 475
Getränk, Billiges ... 473
Getränke ... 467—502
Getränke für Kranke ... 467—571
Getränke für den Winter ... 496
Getränke, gemischte ... 494—496
Getränke, Leichte ... 467—478
Getränke und Speisen, Zubereitung für Kranke ... 553
Getrocknete Früchte ... 267—269
Gewürz-Kuchen ... 348
Gewürz-Liköre ... 493
Gewürz-Makronen ... 374
Gewürznelken-Liköre ... 493
Gewürzplätzchen ... 371

Seite

Gewürzsenf angenehmer zu verschiedenen Speisen ... 502
Gewürzsenf-Sauce ... 291
Gichtkranke, Speisezettel für ... 580
Gipfel, Wiener ... 372
Glace-Guß zu Torten oder kleinem Backwerk ... 323
Glace zum Fleisch glaciren ... 14
Glaskurken, süße ... 425
Glühwein ... 494
Gold-Kuchen ... 350
Graham-Biscuits mit Hefe ... 316
Graham-Brod ... 311, 312
Graham Suppe ... 43
Graupen, Suppe mit groben ... 46
Gries-Auflauf ... 201
Griesklöse mit rohen Kartoffeln ... 302
Gries-Macaronen ... 374
Griesmehlklöse ... 299
Griesmehlklöse, Gebackene ... 304
Griesmehl-Pudding ... 189
Griesmehlsuppe ... 52
Griesmehlsuppe mit Korinthen und Wein ... 47
Griesmehlsuppe von Milch ... 49
Gries-Torte ... 336
Grilladen von kaltem Kalbsbraten ... 118
Grogk ... 494
Grütze-Wurst ... 457
Gugelhopf ... 324
Guß und Glassur ... 322—324
Gulasch ... 104
Gulasch, Echt Ungarisches ... 104
Gurken, Dill ... 438
Gurken, Essig ... 428
Gurken, gekocht und gefüllt ... 72
Gurken, geschälte und aufgekochte ... 430
Gurken, Geschmorte ... 71
Gurken, gewöhnliche Salz-, mit Dill ... 438
Gurken, große Essig- ... 429
Gurken in Essig und Wasser einzumachen ... 430
Gurken-Ketschup ... 501
Gurken, kleine Essig- ... 429
Gurken, kleine, süßsaure ... 424
Gurken, Knoblauch-, sogenannte Teufels- ... 431
Gurken, Kramer- ... 426
Gurken, Pfeffer- ... 432
Gurken, Riesen-, Zucker- ... 425
Gurken, Russische ... 432
Gurkensalat einzumachen ... 433
Gurken, Salz- ... 438
Gurken, Senf- ... 431
Gurken, saure, Dill- ... 13
Gurken, Zucker- ... 424, 425
Gurken- und Kartoffel-Salat ... 277
Gurken wie ostindischen Mango einzumachen ... 432
Guß, Chokolade- ... 323
Guß zu einem großen Kuchen von frischen Zwetschen ... 322
Guß, Zucker- ... 323
Guß, Zucker- oder Glace-, zu einer Torte oder kleinem Backwerk ... 323
Guß, Zucker-, unschädlich zu färben ... 323
Guß, zu Obstkuchen ... 223

H.

Hähnchen in Gelee ... 240
Hämorrhoidarien, Speisezettel für ... 579
Häring, auf Wiener Art garnierter ... 534
Häring-Brödchen ... 531
Häring-Auflauf ... 207
Häringe, Frische, zu backen ... 181

	Seite
Häringe, frische zu erkennen, etc.	21
Häringe, frische, zu maniren	181
Häringe, Gesalzene, zu backen	181
Häringe, Gesalzene, zu mariniren	181
Häringe, Gesalzene, zu räuchern	181
Häring, Frischer	181
Härings = =Salat	272, 273, 274
Härings = Sauce	285
Härings = Sauce	291
Hafergrütze mit getrockneten Zwetchen zugleich sehr gut für Kranke	53
Hafergrütze mit Rosinen oder Korinthen	52
Hafergrützewasser	473
Hähnchen, Fricasee	143
Hähnchen, Gebackene, in Sauce	142
Hähnchen, junge, kaufen und vorrichten	4
Hähnchen = Pastete mit Schinken=Faree	155
Hähnchen= und Tauben=Ragout	144
Hähnel, Gebackene	144
Hammel = Cotelettes, auf dem Rost zu braten	125
Hammelfleisch	122—127
Hammelfleisch = Fricassee	125
Hammelfleisch = Reste mit Curry	127
Hammelfleischsuppe	31
Hammelfleischsuppe, Schottische	31
Hammelfleisch wie Wildpret zu bereiten	123
Hammelkeule auf gewöhnliche Art	123
Hammelkeule, Gekochte	124
Hammelkeule, Geschmorte	123
Hammelrücken oder Keule, wie Wild zubereitet	122
Hammelschlegel, Gedämpfter, mit Gurken	124
Hammel= und Lamm = Cotelettes	125
Haschee	110
Haschee = Brödchen	550
Haselnuß = Brödchen	364
Haselnuß = Macaronen	374
Hasenbraten	139
Hasen, Cotelettes von	140
Hasenpfeffer	140
Haushofmeisterbutter	13
Hecht auf englische Art	170
Hecht blau zu kochen mit Butter und Meerrettig	169
Hecht, Gebackener	170
Hecht, Gebackener	171
Hecht, Gebackener, mit saurer Sahne	171
Hecht, Gebratener	170
Hecht, Gespickter	170
Hecht in Eiersauce	171
Hecht mit Parmesankäse und Zwiebeln	170
Hechtsalat	172
Hecht = Salat	271
Hecht = Fricassee	171
Hechtsauce	283
Hefen — Backwerk	324—332
Hefenbackwerke, Regeln	318
Hefen = Biscuits	316
Hefenklöse mit Mehl	304
Hefenkolatschen	363
Hefen = Kranz	328
Hefenteig = Kuchen mit Zwetschen oder Aepfeln	331
Hefen = Waffeln	376
Hefe zu wässern	17
Heidelbeer = Compote auf englische Art	263
Heidelbeeren, Blaubeeren, Compote von	263
Heidelbeeren, Compote von	263
Heidelbeeren mit Essig und Zucker	419
Heidelbeeren ohne Zucker in Flaschen	415
Heidelbeeren (Waldbeeren) zu trocknen	445
Himbeeressig	419
Heidelbeer = Kuchen von Hefenteig	332
Herbstrüben	80
Herbstwurzeln (Mohrrüben, Möhren), wie Frühlingswurzeln zu kochen	62
Herren= und Damen = Thee	550
Hickorynuß = Macaronen	374
Himbeer Eis	247
Himbeeren, Compote von	263
Himbeeren einzumachen	393
Himbeeren und Erdbeeren	393
Himbeer Essig	419
Himbeer Essig	475
Himbeer Essig, künstlicher	498
Himbeer = Gelee	394
Himbeer = Gelee	393
Himbeer = Likör, gewöhnlicher	488
Himbeer = Marmelade	393
Himbeermus	394
Himbeermus und Saft	394
Himbeersaft	294
Himbeer Saft	393
Himbeersaft, ausgegohrener	393
Himbeerschaum, in Gläser zu füllen	259
Himbeer oder Stachelbeer=Gelee	243
Himbeer = Schrub	488
Himmelsspeise	258
Himmelstorte	334
Himmlischer Trank	476
Him= und Brombeeren	415
Hippen	377
Hirschsteaks	139
Hirschziemer	138
Hirsebrei	230
Hobelspäne	372
Holzaepfelmus	405
Holzapfel = Gelee	405
Holztauben und Ringeltauben	149
Honig = Essig	498
Honig = Kuchen	354, 355
Honig = Kuchen	369
Honig = Limonade	474
Honig, Tomaten=	410
Hopfen = Bier	476
Hubbard = Squash	78
Hühner in Reis	145
Hühner, kaufen und vorrichten	4
Hühner Puree	32
Hühner = Rahmsuppe	32
Hühner = Salat	270
Hühnersuppe	31, 32
Hühner und Hähnchen, junge	4
Hummerbrödchen, belegte	530
Hummer = Fricassee mit Fischklößchen und Spargel	182
Hummer = Salat	271, 272
Hummer, Scalloppierter	182
Hummer = Salat mit Kaviarschnitten	183
Hummer zu kochen	182

J.

	Seite
Ingwer = Bier (Pop)	476
Ingwer Brod, reiches	354
Ingwer = Kuchen	375
Ingwer = Plätzchen	374
Ingwer von Kürbis, Deutscher	409
Irish Stew von Hammelfleisch	126
Irish Stew von Lammfleisch	126
Johannisbeeren, Compote von	263
Johannisbeeren einzumachen	394
Johannisbeeren, Gewürze	419
Johannisbeeren in Gläsern	395
Johannisbeeren, schwarze, einzumachen	396

Seite
Johannisbeeren, schwarze, Gelee von..... 396
Johannisbeeren = Torte 342
Johannisbeer = Essig 498
Johannisbeer = Gelee 395
Johannisbeer = Gelee 396
Johannisbeer = Gelee, rohes..... 395
Johannisbeer = Likör 488
Johannisbeer = Likör, schwarzer..... 488
Johannisbeer = Pfannkuchen..... 216
Johannisbeersaft, ausgegohrener 396
Johannisbeer = Sauce 294
Johannistrauben, Ueberzuckerte 394
Johannisbeer = Wein 478
Johnny = Cakes 222

K.

Kabliau, Frischer 175
Kabliau, Gesalzener 176
Kaffee 469
Kaffee als Getränk 469
Kaffeebrod, Danziger (Weihnachtsgebackenes 364
Kaffee, Eis= 470
Kaffee, Eis=, nach arabischer Art..... 470
Kaffee, Filtrirter oder passirter..... 470
Kaffee's, freundschaftliche 546
Kaffee = Gesellschaften.....545—548
Kaffee = Kuchen, brauner..... 354
Kaffee = Likör 493
Kaffee, nach deutscher Art..... 547
Kaffeerösten, türkische Art 468
Kaffee= und Thee = Gesellschaften, Luncheon .....545—551
Kaffee. Von verschiedenen Kaffeesorten, vom Waschen, Brennen und Mahlen des Kaffees und von einigen Surrogaten 467
Kaffee, Wiener= 470
Kakao 472
Kakao = Likör 493
Kakaoschalen 472
Kalbfleisch .....112—122
Kalbfleisch = Fricadelle 121
Kalbfleisch = Fricassee auf andere Art.... 115
Kalbfleisch = Fricassee mit Krebsen..... 114
Kalbfleisch Fricassee mit Blumenkohl..... 114
Kalbfleisch = Fricassee 114
Kalbfleisch = Fricassee mit Midderklößchen 114
Kalbfleisch in Gelee 238
Kalbfleisch = Klöße 298
Kalbfleisch = Pastete 156
Kalbfleisch = Pastetchen 160
Kalbfleischsuppe 30
Kalbfleisch = Wurst, Farcierte..... 121
Kalbfleisch zu schmoren 113
Kalbfüße, Gebackene 118
Kalbsbraten im Ofen 112
Kalbsbraten im Topf 112
Kalbsbraten in Würfel geschnitten mit Rosinen 120
Kalbsbrust, Gestovte, als Voressen..... 113
Kalbsbrust füllen 113
Kalbskopf, Gekochter, mit Sauce..... 115
Kalbskopf= oder Mockturtle = Ragout..... 116
Kalbskopf = Ragout, Braunes 116
Kalbskopf = Sülze 115
Kalbskopf = Sülze 239
Kalbsleber und Speck 119
Kalbsmidder in Muscheln 160
Kalbsmidder zu Fricassees und Sauce vorzurichten 11
Kalbsmilch nach Villeroi 117
Kalbsmilch, siehe Midder ..... Seite
Kalbsrippchen 117
Kalbsrippen, Gedämpfte 113
Kalbs = Rücken 112
Kalte Schüsseln .....532—534
Kalteschale von Ananas 55
Kalteschale von Pfirsichen..... 55
Kalte, süße Speisen, Pudding etc....248—260
Kalteschale, Erdbeer= und Himbeer=..... 54
Kalteschalen .....53—55
Kalteschale, Sago oder Reis..... 54
Kalteschale, Apfelsinen 53
Kalteschale von Buttermilch 54
Kalteschale von Schmierkäse, Milch und Zwieback 55
Kalteschale, Westfälische 54
Kanapees, Sardellen=Schnitten 537
Kaninchen .....134—137
Kaninchenbraten, Frischer 135
Kaninchenbraten, säuerlich zubereitet..... 135
Kaninchenbraten wie Wild 136
Kaninchen = Fricassee (Weißes Ragout)... 136
Kaninchen, Vorbemerkungen 134
Kapaune, kaufen und vorrichten.....3, 4
Kapaunen, Gefüllte (russisch) 145
Kapern = Sauce 283
Kappus, weißer Kohl 441
Karamel Candy 540
Karamels, Chokolade 540
Karamel = Kuchen 357
Karpfen blau zu kochen..... 168
Karpfen, Ganzer, gebacken..... 168
Karpfen, Gefüllter 168
Karpfen, kalter, mit Sauce..... 169
Karpfen, Marinierter 169
Karthäuserklöße 222
Karthäuser = Klöße 301
Kartoffel = Auflauf 202
Kartoffelbällchen, Feine gebratene 89
Kartoffelbällchen, Gewöhnliche 89
Kartoffel = Brei 88
Kartoffelbrei, Bohnen mit 92
Kartoffel = Brod 314
Kartoffel = Fritters 384
Kartoffel = Klöße 301
Kartoffel = Klöße 302
Kartoffelklöße, Eine billigere Art..... 303
Kartoffelklöße, Feine 303
Kartoffelmus 88
Kartoffeln a la Lyonnaise 92
Kartoffeln aufzubraten X
Kartoffeln, Gebackene 90
Kartoffeln, Gebackene, mit Bratwurst.... 91
Kartoffeln, Gebratene zum Gemüse anzurichten 87
Kartoffeln, Gebraunte, mit Braten..... 91
Kartoffeln, Gefüllte 91
Kartoffeln, Gestovte Scheiben=..... 88
Kartoffeln, Härings= 86
Kartoffeln in der Schale..... 90
Kartoffeln in der Schale zu backen (Pellkartoffeln) 90
Kartoffeln in säuerliche Milchsauce..... 86
Kartoffeln mit verschiedenen Saucen..... 85
Kartoffeln mit Zwiebeln gestovt..... 87
Kartoffeln, Saure 87
Kartoffeln= Schinken= 86
Kartoffeln, Schweinsrippe und saure Aepfel zusammen gebraten 86
Kartoffelnudeln 89
Kartoffeln und Aepfel 88
Kartoffeln und frische Birnen..... 89
Kartoffeln zu kochen 85

Seite

Kartoffel = Pfannkuchen 220
Kartoffel = Pie, von süßen Kartoffeln.... 361
Kartoffel = Pudding 191
Kartoffel = Röllchen 91
Kartoffel = Salat 274, 275
Kartoffel = Salat mit Speck..... 275
Kartoffel = Scheiben..... 90
Kartoffel = Speisen.....85—92
Kartoffel = Suppe 36, 37
Kartoffel = Suppe, amerikanische Art.... 37
Kartoffel = Suppe, Süddeutsche..... 37
Kartoffel = Torte.....337, 338
Kastanien, echte, Maronen 80
Käse = Kuchen 331
Käsemilch, Zerrührte (Dickemilch)..... 228
Käse = Torte 346
Kastanien = Fülle, — siehe Füllung.....
Kastanien zu verschiedenem Gebrauch..... 11
Katzenfisch zu bereiten 173
Kaviar 534
Kaviar = Brödchen 530
Kaviar = Schnittchen 537
Kaviar = Schnitten 180
Kerbelsuppe 42
Ketschup 500
Ketschup, Gurken= 501
Ketschup, Old Virginia..... 500
Ketschup, Pfeffer= 501
Ketschup, Senf= und Essig=.....496—502
Ketschup, Tomaten=, ungekocht..... 500
Ketschup, ungekochter, gemischter..... 500
Ketschup, Virginia= 499
Ketschup, Virginia, alter..... 499
Ketschup, Walnut= 501
Kirsch = Aepfel (Crabapples)..... 422
Kirsch = Aepfel, eingemachte (Crabapples).. 414
Kirsch = Aepfel = Gelee..... 405
Kirsche = Bowle..... 484
Kirsch = Branntwein 490
Kirschen 415
Kirschen, Compote von ausgesteinten..... 262
Kirschen, Compote von nicht ausgesteinten.. 262
Kirschen, Eingemachte 401
Kirschen, getrocknete 268
Kirschen, getrocknete 444
Kirschen in französischem Branntwein.... 391
Kirschen, in Gläsern einzumachen..... 400
Kirschen = Kuchen 343
Kirschen = Mus 401
Kirschen = Pfannkuchen 218
Kirschen = Saft 401
Kirschen = Sauce 294
Kirschen, süße schwarze 420
Kirschen = Torte 343
Kirschen und Pflaumen einzumachen..... 401
Kirsch = Likör 489
Kirsch = Likör 490
Klare mit Hefe 15
Klare von Eiern 15
Klare von Wein 15
Kleines Backwerk .....362—378
Klopps, Feine 103
Klopps, Königsberger 298
Klößchen, Cracker=, zur Suppe 300
Klößchen, Eier=, zur Suppe..... 300
Klößchen, Mandel= 301
Klößchen, Mark= 300
Klößchen, Midder= 298
Klöße .....296—307
Klöße, Abgebrannte, mit Backobst..... 306
Klöße, Aepfel= 305
Klöße, Aepfel= in Teig gebacken..... 306
Klöße, Brod= 302

Seite

Klöße, Eier= 300
Klöße, Fleisch=, zu Suppen..... 298
Klöße, Gebackene, zu Obst..... 304
Klöße, Gries= 302
Klöße, Griesmehl= 299
Klöße, Griesmehl=, gebacken 304
Klöße, Hefen=, mit Mehl..... 304
Klöße, Karthäuser= 301
Klöße, Karthäuser= 222
Klöße, Kartoffel= 301
Klöße, Kartoffel= 302
Klöße, Kartoffel= 303
Klöße, Leber= 305
Klöße, Mais= 306
Klöße mit Sauce oder Obst.....301—307
Klöße, Nierenfett= 298
Klöße, Obst=, von Semmel..... 303
Klöße, Rindfleisch= 297
Klöße, Schwamm=.....298, 299
Klöße, Speck=, zu Obst..... 306
Klöße, Suppen= 301
Klöße, Unzen= 301
Klöße von Eiweißschaum..... 301
Klöße von Kalbfleisch..... 298
Klöße von Rindfleisch..... 297
Klöße von Weißbrod und Mehl..... 305
Klöße von Weißbrod auf Obst..... 305
Klöße, Weißbrod= 300
Klöße zu braunen Suppen..... 297
Klöße, Zubereitung 296
Klöße zu Krebssuppe 297
Klöße, Zwieback= 299
Knackwurst 457
Knackwürstchen, Frankfurter..... 133
Knackwurst, Mecklenburgische 457
Kneipp = Brod 310
Knickerbocker 494
Knoblauch = Gurken..... 431
Knoblauch = Würstchen, Frankfurter..... 454
Knochenerweichung, Speisezettel bei..... 581
Kochgeschirr, was man brauchen soll..... 1
Kohl, brauner, aufwärmen..... 58
Kohl, Gebratener 69
Kohl, Gdämpfter weißer, Kappus..... 68
Kohlgemüse, Damen= 69
Kohl, Geschnittener 81
Kohl, Grüner oder brauner, ganz zu kochen nach Bremer Art..... 80
Kohl, Kurzer 81
Kohl, Mangold oder römischer..... 60
Kohl mit Fleisch=Farce..... 69
Kohlrabi 70
Kohlrabi, Gefüllte 78
Kohl, Roth=, englisch..... 440
Kohl, rother, oder Kappus..... 67
Kohl = Salat, weißer..... 278
Kohl, weißer 68
Kohl, weißer (Kappus), aufzubewahren.... X
Kohl, weißer (Kappus), Weißkraut..... 441
Kohl, weißer, mit Rindfleisch oder Hammelkeule gekocht 69
Kohl, weißer, Weißkraut..... 68
Kokosnuß = Candy 541
Kolatchen, Hefen= 363
Kolatchen von Blätterteigabfall..... 363
Kordial, Erdbeer= 488
Korinthen = Kuchen..... 326
Korinthen = Kuchen..... 352
Korinthen = Pudding.....188, 189
Korinthen zu reinigen..... 17
Korn = Brod 313
Korn= oder Feld = Salat..... 278
Korustärke = Kuchen 352

Seite

Kopf = Salat ... 276
Krackelinge, Holländische ... 369
Kränze, Mandel= ... 370
Kraftbrühe ... 9, 10
Kraftbrühe, braun, zu braunem Ragout ... 9
Kraftbrühe, Weiße ... 10
Kraftbrühe, weiße, zu weißem Ragout ... 9
Kraftbrühe zu klären ... 10
Kraft = Sauce, weiße ... 283
Krammetsvögel ... 150
Krammetsvögel, Gratin von ... 154
Krammetsvögel, kaufen und vorrichten ... 5
Krankenkost ... 552—587
Krapfen, Wiener ... 381
Kräppeln ... 381
Kräuterbutter ... 292
Kräuter, Eingekochte ... 14
Kräutersuppe ... 43
Kräuter, Suppen=, getrocknet ... 446
Kraut = Salat ... 278
Kraut, Sauer= ... 441
Kranz, Hefen= ... 328
Krebse ... 183
Krebse, nachgeahmte, auf Brod ... 531
Krebs = Pudding ... 197
Krebs = Sauce ... 284
Krebssuppe ... 35
Krebssuppe, Klöße zu ... 297
Krengel, Elberfeld ... 327
Kresse = Butterbrode ... 531
Kringel, Eier= ... 373
Kröpfeln ... 380, 381
Kröpfeln, Fett= ... 381
Kröpfli, Schweizer gefüllte ... 362
Kronsbeeren, eingemachte ... 398
Kronsbeeren, einzumachen ... 398
Kronsbeeren = Mus ... 265
Kronsbeeren oder Preißelbeeren auf Pommersche Art mit Birnen ... 398
Kronsbeeren und Aepfel ... 265
Kronsbeeren = Pudding ... 196
Kuchen, Apfel= ... 344
Kuchen, Aepfel=, von Hefeteig ... 332
Kuchen, Anis= ... 353
Kuchen, Biscuit= ... 346
Kuchen, Bliz= ... 375
Kuchen, brauner oder Kaffee= ... 354
Kuchen, Butter= ... 330
Kuchen, Cocosnuß= ... 353
Kuchen, Chokolade= ... 335
Kuchen, Citronen= ... 352
Kuchen, Creme= ... 351
Kuchen, Dicker ... 328
Kuchen, Dicker brauner ... 366
Kuchen, Einfacher ... 372
Kuchen, Engels= ... 349
Kuchen, Engelsspeise ... 350
Kuchen, Englischer ... 350
Kuchen, Erdbeeren= ... 357
Kuchen, Feigen= ... 358
Kuchen, feiner ... 351
Kuchen, Fett= ... 381
Kuchen, Fett= ... 383
Kuchen, Frucht= ... 348, 349
Kuchen, gefüllte ... 363
Kuchen, gewöhnlicher Puffert oder Topf= Kuchen ... 325
Kuchen, Gewürz= ... 348
Kuchen, Gleich schwer ... 352
Kuchen, Gold= ... 350
Kuchen, guter Syrup= ... 354
Kuchen, Hallesche Wecken ... 327

Seite

Kuchen, Hamburger ... 328
Kuchen, Hickory Nuß= ... 356
Kuchen, Honig= ... 354
Kuchen, Ingwer= ... 375
Kuchen, Karamel= ... 357
Kuchen, Kenzinger aufgerollter ... 347
Kuchen, Kirschen= ... 343
Kuchen, Karmeliter= ... 350
Kuchen, Krengel= ... 327
Kuchen, Käse=, guter schlesischer ... 331
Kuchen, Korinthen= ... 352
Kuchen, Korinthenplatz= ... 326
Kuchen, Kornstärke= ... 352
Kuchen, Marmor= ... 353
Kuchen, Napf= ... 324
Kuchen, Nairon= ... 325
Kuchen, Norderney Butter= ... 329
Kuchen, Obst= ... 341
Kuchen, Plum= ... 349
Kuchen, Rodon= ... 325
Kuchen, Rodon=, Schnecken=, Form= oder Napf = Kuchen ... 324
Kuchen, Roll= oder Schnecken= ... 327
Kuchen, sächsischer Speck= ... 330
Kuchen, Sand= ... 338, 339
Kuchen, Schlesischer Brünkel= ... 330
Kuchen, Schlesischer Stollen ... 326
Kuchen, Schicht=, Chokolade= ... 357
Kuchen, Schicht=, Josie's= ... 356
Kuchen, Schicht=, Gelee= oder Chokolade= ... 357
Kuchen, Schicht=, mit Aepfel ... 356
Kuchen, Schicht=, mit Critronen=Honig ... 356
Kuchen, Schicht=, mit Cocosnuß ... 355
Kuchen, Schicht=, mit Custard ... 355
Kuchen, Schicht=, mit Gelee ... 355, 356
Kuchen, Schnee= ... 351
Kuchen, Schicht=, mit Orangen ... 356
Kuchen, Schicht= ... 355
Kuchen, Speck= ... 330
Kuchen, Silber= ... 351
Kuchen, Stella= ... 350
Kuchen, Tassen= ... 352
Kuchen, Teig für Schicht= ... 355
Kuchen, Thee= ... 372
Kuchen und Torten ... 332—358
Kuchen von Hefenteig mit Zwetschen oder Aepfeln ... 331
Kuchen von Hefenteig, Waldbeer= oder Heidelbeer=, auf einer Platte ... 332
Kuchen, Weihnachts = Stritzel ... 331
Kuchen, Weißer ... 350
Kuchen, Weißer ... 351
Kuchen, Weißer Pfund= ... 351
Kuchen, Westphälischer Butter=, Kaffee= und Zucker= ... 329
Kuchen, Wickel= ... 326
Küchenkräuter, gegenüber Seite ... 4
Küchenpfeffer ... 14
Küchenpfeffer, gemischter ... 14
Küchli, Züricher ... 382
Kumiß ... 473
Kümmel = Kuchen oder Bentheimer Mopen ... 369
Kürbis, Eingemachter ... 409
Kürbis einzumachen ... 427
Kürbis = Ingwer ... 409
Kürbis, Melonen= (Squash) ... 427
Kürbis = Pastete ... 361
Kürbis = Pie ... 361
Kürbis, Sommer= ... 77
Kürbis = Suppe ... 43
Kürbis zu trocknen ... 445

L.	Seite
Laberdan	175
Lachs in Gelee	237
Lachs, Marinirter	165
Lachs mit gelber Sauce	165
Lachs mit Kräutern	165
Lachs zu kochen	165
Lamm = Cotelettes	125
Lammbraten	125
Lamm=Fricassee mit Kapern und Sardellen	125
Lammrücken wie Rehziemer zu braten	125
Lammszungen in Gallert	238
Leber, Gebratene	120
Leber, Gebratene, mit Sauce	119
Leber, Gestovte	119
Leberklöße	120
Leberklöße	305
Leberklöße, Süddeutsche	305
Leberkuchen	456
Leber=Ragout mit Kräutern	119
Leberwurst	455
Leberwurst, Mecklenburgische	456
Lebkuchen	367
Lebkuchen, Baseler	366
Lebkuchen, Gute Braun= oder	367, 368
Lebkuchen, Schloß Tambacher	368
Lebkuchen, Weiße	367
Leckerlein, Baseler	367
Lemon Drops	541
Liköre	486—493
Liköre, Im Allgemeinen	486
Likör, Ananas=	491
Likör, Aepfel=	491
Likör, Aprikosen=	491
Likör, Birnen=	492
Likör, Brombeer=	488
Likör, Citronen=	491
Likör, Erdbeer=, einfach	487
Likör, Französischer Erdbeer=	487
Liköre, Gewürz=	493
Liköre, Gewürznelken=	493
Likör, Gewöhnlicher Himbeer=	488
Likör, Johannisbeer=	488
Likör, von schwarzen Johannisbeeren	488
Likör, Kaffee=	493
Likör, Kakao=	493
Likör, Kirsch=	489
Likör, Kirsch=	490
Likör, Einfacher Kirsch=	489
Likör, Nuß=	492
Likör, Nuß=	493
Likör, Gewöhnlicher Nuß=	492
Likör, Pfirsich=	491
Likör, Gewöhnlicher Pflaumen=	490
Likör, Quitten=	492
Likör, Reineclauden=	490
Likör, Einfacher Stachelbeer=	488
Likör, Vanille=	493
Likör, Weintrauben=	489
Likör, von unreifen Weintrauben	489
Likör, Zimmt=	493
Lima = Bohnen	65
Limonade	473
Limonade	474
Limonade, Eier=	474
Limonade, Honig=	474
Limonade, Orangen=	474
Limonade, Reise=	474
Limonade, Selters=	473
Linsen	83
Linsensuppe	40
Luft Speck zu machen	463
Luncheon	550
Lungenschwindsucht, Speisezettel bei	582

M.	Seite
Macaroni	208
Macaroni a la Creme	208
Macaroni a l'Italienne	208
Macaroni, Filetbraten, Rührei und Schinken	210
Macaroni, mit Parmesankäse	209
Macaroni, mit Schinken und Käse	208
Macaroni, Neapolitanische	211
Macaroni=Pastete mit Schinken und Käse	157
Macaroni=Pasteten, mit Schinken und Käse	209
Macaroni, Schüssel mit Braten	209
Macaroni und Nudeln	208—211
Macronen	373
Macronen, Chokolade=	374
Macronen=Torte, Mürbeteig für	334
Macronen, Gewürz=	374
Macronen, Gries=	374
Macronen, Süße	373
Macronen, Wallnuß=, Haselnuß= oder Hickorynuß=	374
Magere, Speisezettel für	576
Maifisch, gebratener, Auf dem Rost	172
Maifisch, Gekochter	172
Maifische zu marinieren	172
Mairüben	64
Mairüben mit Hammelfleisch	65
Maisbrei	230
Mais = Brod	313
Mais, grünem, Suppe von	43
Mais, Grüner in Fett gebacken	383
Mai, Grüner, luftdicht einzumachen	417
Mais in Essig einzumachen	433
Maisklöße	306
Maismehl = Gebäck	317
Maismehl = Muffins	317
Maismehl = Pfannkuchen	221
Maismehl = Pudding	196
Maissuppe	50
Mais, Süßer, aufzubewahren	440
Mais und Tomatoes, Suppe von jungem	44
Maitrank aus conserv. Waldmeister	484
Maiwein Punsch	485
Maiwein (Maitrank)	485
Makrelen, Gebratene, gesalzene	179
Makrelen, Gekochte gesalzene	179
Makrelen in Marinade	180
Makrelen zu kochen	179
Mandelberge	370
Mandel = Creme	254
Mandelklößchen	301
Mandelkränze	370
Mandelnüsse	370
Mandeln, Gebrannte	543
Mandeln, Gesalzene	543
Mandeln, Ueberzuckerte	542
Mandeln zu reiben	16
Mandeln zu stoßen	16
Mandelplätzchen	370
Mandelplätze	370
Mandel = Pudding	190
Mandelschnitten	369
Mandelspeise	254
Mandel = Torte	333, 334
Mandel = Torte mit Weißbrod	333
Manhattan Cocktail	494
Markklößchen	300
Marmelade, Aepfel=	404
Marmelade, Aprikosen= und Pfirsiche=	404
Marmelade, Erdbeer=	393
Marmelade, Himbeer=	393
Marmelade, Quitten=	407
Marmelade, Stachelbeer=	397
Marmelade, Zwetschen=	420

Seite

Marmor = Kuchen ... 353
Marschallstörtchen ... 362
Marzipan = Torte ... 333
Maserkranke, Speisezettel für ... 572
Matelotte von wilden Tauben ... 149
Maulbeeren ... 399
Maulbeeren und Weintrauben einzumachen 399
Mayonnaise für Fisch ... 284
Mayonnaise = Sauce ... 289, 290
Meerrettig = Sauce ... 286
Meerrettig = Sauce ... 291
Mehl aufzubewahren ... X
Mehl = Auflauf ... 201
Mehlgräupchen zu kochen ... 230
Mehlklöße, Kleine (sogenannte Spatzen) .. 297
Mehl = Nocken ... 297
Mehl = Pfannkuchen ... 216
Mehl = Pudding, Feiner ... 192
Mehl = Pudding mit Hefe ... 192
Mehlsuppe, Braune ... 51
Mehlsuppe, Süddeutsche gebrannte ... 51
Mehl zu bräunen ... 16
Mehl zu schwitzen ... 16
Melonen ... 426
Melonen, Compote von ... 263
Melonen in Essig und Zucker einzumachen 426
Melonensürbis, in Essig und Zucker einzumachen ... 427
Mettwurst zum Räuchern ... 452
Midder (Kalbsmilch) ... 117
Midderklößchen zu feinem Kalbfleisch-Fricassee und Pastete ... 298
Midder = Pastetchen ... 160
Midder, Suppe mit ... 30
Milch aufzubewahren ... IX
Milch = Brödchen ... 310
Milch = Creme ... 254
Milch = Chokolade ... 471
Milch, Geschlagene ... 227
Milch, Geschlagene saure ... 54
Milch = Kalteschale ... 54
Milch = Kalteschale mit Pfirsich-Blättern .. 55
Mince = Pie, nachgemachte Fülle ... 158
Milch = Pfannkuchen, Saure ... 219
Milch = Punsch ... 495
Milch = Reis ... 229
Milch = Saucen ... 292—296
Milchsuppe, Feine, warm und kalt zu geben 48
Milchsuppe mit Weißbrod ... 49
Milchsuppe von Brühe, worin Gemüsenudeln gekocht sind ... 52
Milchsuppe von Kartoffelmehl ... 49
Milch, Süße und saure, Buttermilch ... 473
Milch = Toast ... 537
Milch und Selters ... 473
Milch- und Wassersuppen ... 48—52
Mince = Pie ... 157
Mince = Pie, Nachgeahmter ... 158
Mixed Pickles ... 426
Mixed Pickles in Essig ... 430
Mixed Pickles, in Zucker ... 424
Mixed Pickles, Sour ... 430
Möhren aufzubewahren ... X
Mohn = Pie ... 361
Moppen, Gute Bentheimer, oder Kümmel-Kuchen ... 369
Morellen, Saure, einzumachen ... 420
Muffins ... 317
Muffins, Maismehl ... 322
Mürbe-Teig zu Allerlei ... 322
Muscheln, Chololade- ... 371
Mus, Himbeer- ... 394
Mus, Kirschen- ... 401

Seite

Mus, Pflaumen- ... 402
Mus, Quitten- ... 407
Mus, Tomaten- ... 410
Muskallongen zu bereiten ... 173

N.

Nachgemachte Schildkrötensuppe ... 34—35
Nachlese (Blindhuhn), ein westfälisches Nationalgericht ... 84
Nachmittags = Kaffee ... 547
Nachmittags = Thee ... 549
Napf = Kuchen ... 324
Natron = Kuchen ... 325
Nektar ... 475
Nektar, Aepfel- ... 492
Nelson Torte ... 337
Neunaugen ... 533
Neugeborene, Speisezettel für ... 586
Nierenfett = Klöße ... 298
Nieren-Hachee zum Kalbsbraten ... 113
Nierenschnitten ... 120
Nocken aus Mehl ... 297
Noyeau Trank ... 493
Nudeln ... 229
Nudeln, Dampf- ... 304
Nudeln, Mehlspeise- ... 207
Nudeln, Schinken- ... 210
Nudeln, Schwamm- ... 299
Nudelsuppe von Milch ... 49
Nudelteig mit Schinkenresten ... 210
Nüsse, Mandel- ... 370
Nuß = Candy ... 542
Nuß = Confect ... 542
Nuß = Kuchen, Hickory- ... 356
Nuß = Likör ... 492
Nuß = Likör ... 493
Nuß- und Frucht-Confect ... 542

O.

Obst als Krankenkost ... 554
Obst einzumachen, neue Art ... 445
Obst = Essig ... 497
Obst, Getrocknetes, eingemachtes ... 445
Obstkloß von Semmel ... 303
Obst = Kuchen ... 341
Obst = Pudding ... 195
Obstsaucen ... 292—296
Obstsuppen ... 52, 53
Obst = Torte ... 342
Obst = Torten, Anmerkungen zu ... 345
Obst- und Beeren-Essig ... 496
Obst und Gemüse in Essig und Zucker einzumachen ... 419—428
Obst und Gemüse in luftdicht verschlossenen Gläsern einzumachen ... 412—418
Obst, Vorbereiten von ... 413
Obstwein ... 478—481
Ochsenfleisch in Bier zu dämpfen ... 101
Ochsen- oder Rindfleisch ... 95
Ochsen- oder Rindfleischbraten aufzuwärmen ... 100
Ochsen- oder Rindfleisch roh zum Butter-Brod ... 463
Ochsen- oder Rindfleisch wie Hasen zu braten ... 100
Ochsenschwanzsuppe ... 29, 30
Ochsen- und Nierenfett zu bereiten ... 19
Ohrfeige ... 213
Oliven = Sauce ... 291
Omelette ... 214
Omelette, Eierpfannkuchen ... 214

Seite

Omelette mit Weißbrodschnitten ... 214
Omeletten etc. ... 212—223
Omelette für den täglichen Tisch ... 203
Omeletten Souffle ... 202
Onkel Toms Pudding ... 196
Orangenfüllung für Schicht-Kuchen ... 357
Orangen = Limonade ... 474
Orangen = Pudding ... 252
Orangen und Rhabarber Speise ... 257
Orangen Wein, Florida ... 479
Orangen = Zucker ... 324

P.

Panhas ... 458
Panhas zu braten ... 111
Pastetchen, Feinste Midder- ... 160
Pastetchen, Wohlschmeckende, von Geflügel oder Kalbfleisch mit Käse ... 159
Pastete, Aepfel- ... 360
Pastete, Citronen- ... 359, 360
Pastete, Englische, von Rhabarber ... 158
Pastete, Frucht- ... 359
Pastete, Kürbis- ... 361
Pasteten, Große ... 152—159
Pasteten, Im Allgemeinen ... 152
Pasteten, Kleine ... 159—161
Pasteten, Kleine, zu backen ... 159
Pasteten von Midder (Kalbsmilch) ... 159
Pasteten und Pies ... 152—162
Pastete, Ramakins- ... 535
Pastete, Rhabarber- ... 360
Pastete, Straßburger Gänseleber- ... 152
Pastete, Straßburger Gänseleber- ... 153
Pastete, von Farce ... 155
Pastete von ganzen Fischen ... 157
Pastete von Macaroni mit Schinken und Käse ... 157
Pastete von Schinkenresten ... 157
Pastete von Schinkenresten mit Nudelteig 157
Pastete von Wildenten ... 154
Pastinaken ... 72
Pastinaken, Gebratene ... 73
Perlgraupen mit weißem Wein, Suppe von 46
Perl = Zwiebeln einzumachen ... 435
Petersilienbutter ... 13
Petersilienkartoffeln, Feine, zu gekochtem Fisch ... 89
Petersilien = Sauce ... 286
Punsch = Sauce, Kalte ... 293
Pfannkuchen ... 215
Pfannkuchen, Aepfel- ... 216, 217
Pfannkuchen, Aepfel- ... 218
Pfannkuchen, Berliner- ... 379
Pfannkuchen, Brod- ... 218
Pfannkuchen, Eier- ... 215
Pfannkuchen etc. ... 212—223
Pfannkuchen, Feine Mehl-, mit Schnittlauch ... 216
Pfannkuchen, Gewöhnlicher ... 216
Pfannkuchen, Gewöhnliche Schaum- ... 215
Pfannkuchen, Johannisbeeren- ... 216
Pfannkuchen, Kartoffel- ... 221
Pfannkuchen, Kirschen- ... 218
Pfannkuchen, Kleine Aepfel- ... 217
Pfannkuchen, Maismehl- ... 221
Pfannkuchen von feinem Mehl, auch zu gutem Obstpfannkuchen passend ... 215
Pfannkuchen, mit saurer Milch ... 213
Pfannkuchen mit sauren Kirschen ... 216
Pfannkuchen, Rahm- ... 216
Pfannkuchen, Roggenmehl- ... 221
Pfannkuchen, Saure Milch- ... 219

Seite

Pfannkuchen, Schieb- ... 216
Pfannkuchen, Schnellgemachte Buchweizen- 219
Pfannkuchen von Buchweizenmehl ... 220
Pfannkuchen von dickgekochtem Reis ... 218
Pfannkuchen von gekochten übriggebliebenen Nudeln ... 219
Pfannkuchen von Stärke ... 215
Pfannkuchen von unreifen Maiskörnern .. 222
Pfannkuchen von Weizenbrod ... 218
Pfannkuchen von Weißbrod und Aepfeln .. 217
Pfannkuchen, Westfälische Kartoffel- ... 221
Pfannkuchen, Westfälische Kartoffel- mit Hefe ... 220, 221
Pfannkuchen, Westfälische Reibekuchen, Kartoffel-, mit Hefe ... 220
Pfannkuchen, Zwetschen- ... 217
Pfeffer, Grüner, eingemacht ... 435
Pfeffer = Ketschup ... 501
Pfeffer, Küchenpfeffer ... 14
Pfeffermünz Drops ... 541
Pfeffernüsse ... 365
Pfeffernüsse, Gute, braune ... 365
Pfeffernüsse, Weiße ... 365
Pfeffer = Potthast ... 103
Pfeffer, Tomaten- ... 436
Pfeffer = Gurken ... 432
Pfeffer von Hirsch oder Reh ... 138
Pfirsiche ... 442
Pfirsich = Bowle ... 484
Pfirsiche, Eingemachte ... 403
Pfirsiche einzumachen ... 402
Pfirsich = Likör ... 491
Pfirsiche, luftdicht einzumachen ... 416
Pfirsiche mit Zucker getrocknet ... 445
Pfirsichen, Compote von ... 263
Pfirsiche, Scharf gewürzte ... 421
Pfirsiche und Aprikosen in Branntwein 391
Pfirsiche, Birnen und Aprikosen, Getrocknete ... 268
Pfirsiche und Birnen in Branntwein ... 391
Pfirsich = Gelee ... 403
Pfirsich = Kalteschale ... 55
Pflaumen aufzubewahren ... X
Pflaumen = Compot ... 264
Pflaumen = Essig, mit Wein ... 421
Pflaumen, in Kognac ... 392
Pflaumen = Likör ... 490
Pflaumenmus ... 402
Pflaumenmus ... 268
Pflaumen = Compot ... 268
Pflaumen- oder Zwetschen-Compot ... 267
Pflaumen- oder Zwetschen-Compot ... 268
Pflaumen, (Zwetschen) ohne Steine, zu trocknen ... 444
Pflaumen und Kirschen einzumachen ... 401
Pfund = Kuchen, weißer ... 351
Piccalili ... 423
Pickelbrühe für Alles ... 428
Pickles, Mixed ... 426
Pickles, Mixed, in Essig ... 430
Pickles, Mixed, in Zucker ... 424
Pickles, Mixed, Sour ... 430
Picnic = Salat ... 280
Pies ... 358—361
Pie, Ananas- ... 360
Pie, Citronen- ... 359
Pie, Cokosnuß- ... 361
Pie, Custard, Eirahm-Fülle für ... 360
Pie, Kürbis- ... 361
Pie, Mohn- ... 361
Pie = Teig ... 358
Pie = Teig mit Backpulver ... 358
Pie von süßen Kartoffeln ... 361

Seite

Pilaf ... 109
Plätzchen, Braune ... 374
Plätzchen, Ingwer= ... 374
Plinzen mit Fleischfülle ... 536
Plinzen, Omeletten= und Pfannkuchen= ... 212—223
Plinzen von saurer Sahne ... 213
Plinzen, zum Spinat ... 213
Plum = Kuchen ... 349
Plum = Pudding, Englischer ... 187
Pökelfleisch ... 131
Pökelfleisch mit Holzkohlen zu konservieren 465
Pökelfleisch zu kochen ... 111
Pökelstück, Ein einzelnes ... 465
Polenta ... 142
Pop Korn = Candy ... 542
Porree, Gestovter ... 71
Porree = Salat ... 279
Preißelbeeren ... 398
Preißelbeeren, Compote von ... 264
Preißelbeeren ohne Zucker ... 415
Preißelbeeren und Birnen ... 264
Preißelbeer = Gelee ... 399
Preißelbeer = Sauce ... 294
Preißelbeer = Saft ... 399
Preßkopf in Gelee ... 460
Preßkopf = Wurst ... 460
Preß = Wurst ... 457
Prinzeß = Bohnen ... 82
Prinzregenten = Pudding ... 193
Pudding, Aepfel= ... 257
Pudding, aufgerollter englischer ... 188
Pudding, Beefstake= ... 198
Pudding, Berliner, mit Früchten ... 194
Pudding, Bettelmann= ... 196
Pudding, Biscuit=, warm und kalt ... 190
Pudding, Brod=, mit Aepfel ... 195
Pudding, Chokoladen= ... 194
Pudding, Citronen= ... 250
Pudding, Emma= ... 192
Pudding, Englischer Aepfel= ... 194
Pudding, Englischer Korinthen= ... 188
Pudding, Englischer warmer Fleisch= ... 197
Pudding, Feiner Mehl= mit Hefe ... 192
Pudding, Fisch= ... 198
Puddings für Kranke ... 564
Pudding, Gebackener Citronen= ... 195
Pudding, Gebackener Maismehl= ... 196
Pudding, Gewöhnlicher Mehl= mit Hefe ... 192
Pudding, Griesmehl= ... 189
Pudding von kaltem Kalbsbraten ... 197
Pudding, Kartoffel= ... 191
Pudding, Korinthen= ... 189
Pudding, Krebs= ... 197
Pudding, Kronsbeeren= ... 196
Pudding, Mandel=, kalt und warm ... 190
Pudding, Mehl= und Weißbrod= ... 192
Pudding mit Kalbsfüßen ... 198
Pudding, Obst= ... 195
Pudding, Onkel Toms= ... 196
Pudding, Orangen= ... 252
Pudding, Prinzregenten= ... 193
Pudding, Reis= ... 250, 251
Pudding, Reismehl= ... 189
Pudding, Reis=, mit Citronen ... 251
Pudding, Reis=, mit Obstlagen ... 251
Pudding, Reis=, mit Rosinen ... 188
Pudding, Roter Reismehl= ... 250
Pudding, Sago= ... 250
Pudding, Schnee = Apfel= ... 194
Pudding, Schwamm= ... 190
Pudding, Schwarzbrod= ... 193
Pudding, Schwarzbrod= mit Mandeln ... 193

Seite

Pudding, Stärke= ... 252
Pudding, Victoria= ... 249
Puddinge, Vom Kochen ... 186, 187
Pudding von Faden=Nudeln ... 190
Puddings, Warme ... 186—198
Pudding, Warmer Vanille= ... 191
Pudding, Weihnachts Plum= ... 188
Pudding, Wein= ... 249
Pudding, Weintrauben= ... 196
Pudding, Weißbrod= ... 193
Pudding, Weißer Sago= ... 190
Pudding, Yorkshire ... 196
Pudding von Zwieback ... 191
Puffert = Kuchen ... 325
Puffertskuchen, kleine, von Weizenmehl .. 219
Puffertskuchen von fein ausgesiebten Buchweizenmehl ... 220
Punsch, Amerikanischer ... 486
Punsch, Arrak= ... 496
Punsch aufzubewahren ... 486
Punsch, Bereitung von ... 481
Punsch = Bowle zu eisen und abzukühlen .. 482
Punsch, Champagner= ... 482
Punsch, Eier= ... 495
Punsch, Eier=, General Harrison ... 495
Punsch, Eier=Milch= ... 495
Punsch, Eis= ... 486
Punsch = Extract ... 486
Punsch, feiner a la Uhlenhorst ... 483
Punsch, Imperial ... 483
Punsch, Maiwein= ... 485
Punsch, Milch= ... 495
Punsch, Römischer ... 247
Punsch, Sherry= ... 494
Punsch = Torte ... 336
Punsch, Wein= ... 483
Puterhenne in Fricassee Sauce ... 142
Puter in Gelee ... 240
Puter, kaufen und vorrichten ... 3, 4
Puter mit einer Fleischfarce ... 141
Puter zu braten ... 141

Q

Quitten, Compote von ... 267
Quitten einzumachen ... 406
Quitten, Fleisch= ... 407
Quitten = Gelee ... 406, 407
Quitten in Kognac ... 391
Quitten = Likör ... 492
Quitten, luftdicht einzumachen ... 416
Quitten = Marmelade ... 407
Quittenmus ... 407
Quitten zu trocknen ... 445

R.

Rädergebackenes ... 382
Ragout, Braunes, oder Kaninchenpfeffer .. 136
Ragout, Braunes, von Hähnchen (Küken) und Tauben ... 144
Ragout, Braunes, von kleinen Rindfleisch=Klößchen ... 104
Ragout, Feines braunes, von Ochsenzunge ... 105
Ragout, Feines, andere Art ... 105
Ragout, Süßsäuerliches, von Schweinefleisch ... 133
Ragout von gefülltem Kalbfleisch ... 115
Ragout von gekochtem oder gebratenem Hammelfleisch ... 126
Ragout von Hammelfleisch ... 126
Ragout von Schweinefleisch beim Einschlachten ... 460

Seite

Ragout von Suppenfleisch oder Braten.... 110
Ragout von übriggebliebenem Kalbsbraten 121
Rahm = Pfannkuchen 216
Rahm = Fettgebackenes 383
Rahm = Kalteschale mit Sago..... 55
Ramakins Pastete 535
Rauchfleisch zu kochen 111
Rauchfleisch zum Butterbrod 463
Rebhühner auf sächsische Art..... 148
Rebhühner, Fasanen, Wachteln und Prairie = Hühner zu braten..... 148
Rebhühner, kaufen und vorrichten..... 5
Rebhühner oder Prairie=Hühner, alte, Salmi von alten 535
Recepte für Kranke 555
Regeln beim Einmachen der Früchte..... 385
Reh= und Hirschkeule zu braten..... 139
Reh= und Hirschziemer im Ofen zu braten. 138
Reineclauden einzumachen 444
Reineclauden in Zucker 402
Reineclauden = Likör 490
Reis = Cotelettes 536
Reis = Auflauf 200
Reis = Auflauf mit Aprikosen..... 204
Reis = Birnen (ostfriesische)..... 222
Reisbrei 228
Reismehl = Pudding 250
Reismehl, Speise von, oder gebörtem Griesmehl 255
Reismehl zu Milchspeisen..... 21
Reis, Milch= 229
Reis mit Aepfeln 228
Reis = Auflauf mit Ananas, auf fürstliche Art 207
Reis mit Rosinen 229
Reis = Pastetchen 161
Reis = Pfannkuchen 218
Reis = Pudding 250, 251
Reis = Pudding mit Rosinen..... 188
Reissuppe mit Rosinen 47
Reissuppe von Milch 49
Reis zu Ragout 229
Reis zu reinigen 17
Remonladen = Sauce 289

Reste = Verwendung.....503—528

Arme Ritter 526
Aufläufe, Pasteten= u. Pudding=..517—520
Auflauf 518
Auflauf, Fisch= 521
Auflauf von Kapaunenreste..... 519
Auflauf von Krebsen mit Reis..... 324
Auflauf von übrigem Fleisch..... 518
Aufwärmen 505
Biersuppe, durchgerührte 505
Bohnen, braunen, Suppe von..... 505
Bohnen = Suppe, weiße..... 505
Bratwurst = Brödchen 515
Brödchen, Bratwurst= 515
Brödchen, Französische 515
Brödchen, Fricassee= 516
Brödchen, indische 515
Brödchen mit Krebs= und Kräuter=Butter 523
Brödchen, Rahm= 515
Brod, Gebrauch von altem..... 528
Brod, hartes, wieder weich zu machen.. 528
Brod = Pfannkuchen 525
Cotelettes, Reis= 511
Croquettes von Kalbsbraten 513
Cotelettes, Stör= 522

Seite

Cotelettes von Junge 516
Eier, gefüllt mit Krebs= und Kräuter=butter 523
Fisch = Auflauf 521
Fische und Schalthiere.....519—525
Fisch = Kuchen 520
Fisch = Pastete 520
Fisch = Reis 521
Fischreste in Blätterteig 521
Fischreste, gebacken 521
Fischreste mit Reis..... 520
Fischresten, Beignets von 522
Fischrölleben 520
Fleisch, Auflauf von übrigem..... 518
Fleischbällchen von Kalbsbraten..... 513
Fleisch = Brödchen 509
Fleisch = Creme 508
Fleischklöße zu Suppen 507
Fleisch = Kuchen 513
Fleisch = Pastete, Englische..... 518
Fleisch = Pasteten 518
Fleisch, Pökel=, Röstschnitten von..... 509
Fleisch = Pudding 519
Fleisch, Rinds=, aufzuwärmen..... 509
Fleisch, Salz= 509
Fleisch, Suppen= 507
Fleisch, Suppen=, übriggebliebenes mit Zwiebeln 508
Fleisch und Geflügelreste.....507—517
Fricadellen 512
Fricadellen 515
Fricadellen = Soyers..... 512
Fricadellen von gebratenem und gekochtem Fleisch 513
Fricadellen von gekochtem Kalbfleisch.. 513
Fricassee = Brödchen 516
Frucht = Salat 527
Gänsebraten aufzuwärmen 517
Gänseklein = Suppe 505
Geflügel, Gelee von..... 517
Geflügelreste etc. .....507—517
Gemüse, Kartoffelspeisen und Klöße505—507
Grilladen 508
Grilladen von Kalbfleisch..... 513
Grilladen von Suppenfleisch..... 508
Hammelfleisch, Ragout von..... 510
Hammelfleisch, Reste mit Curry..... 510
Hammel in Muscheln..... 510
Häring, Reste von marinirtem..... 519
Haschee 510
Haschee, Gebackenes 510
Haschee, Tomaten= 506
Hasenrücken etc. 516
Hecht, Farcespeise von..... 521
Hechtknusteln 522
Hecht = Salat 527
Kalbfleisch, Fricadellen von gekochtem.. 513
Kalbfleisch, Grilladen von..... 513
Kalbsbraten aufzuwärmen 514
Kalbsbraten, Croquettes von..... 513
Kalbsbraten, Fleischbällchen von..... 513
Kalbsbraten in Würfeln mit Rosinen.. 513
Kalbsbraten, Ragout= 514
Kalbsbraten, Ragout von übrigem..... 513
Kapaunenreste, Gebackener Auflauf von 519
Karthäuser = Klöße..... 526
Kartoffelbällchen 505
Kartoffelbrei 506
Kartoffelbrei, Aufgewärmter..... 505
Kartoffelbrei, gefüllte Pfannkuchen von 507
Kartoffel = Fleischspeise..... 507

Seite

Kartoffeln, gefüllte 506
Kartoffeln, Gemüsespeisen .und .Klöße ..... 505—507
Kartoffel = Pfannkuchen 526
Kartoffelröllchen 506
Kartoffel, Schinken= 505
Klöße etc. ..... 505—507
Klöße, Fleisch=, zu Suppen 507
Klöße, Karthäuser= 526
Klöße, Kartoffel= 507
Klöße, Suppen=, von übrigem Fleisch.. 506
Kloßbrühe, Suppe von 505
Krebse 522
Krebse in Aspic 525
Krebse mit Spargeln 523
Krebsen, Auflauf von, mit Reis 524
Krebsen, Ragout von 522
Krebsen, Strikel von 525
Krebs = Pudding 523
Krebs = Salat 527
Krebs = Sauce 525
Krebsfemmeln 524
Krebs= und Kräuterbutter, Brödchen mit 523
Krusteln nach der Mode 510

Milch = Suppe von Nudelbrühe 505
Muscheln, gefüllte 511

Nierenschnitten 514

Omelette von Weißbrodschnitten 525

Panhas zu braten 513
Pastetchen 522
Pasteten, Aufläufe und Puddings..517—520
Pastete, Fisch= 520
Pastete, Fleisch=, englische 518
Pastete, Fleisch= 518
Pastete, Römische 517
Pastete, Schinken= 516, 518
Pastete von Schinken, Macaroni und Käse 518
Pfannkuchen, Brod= 525
Pfannkuchen, gefüllte 526
Pfannkuchen, gefüllte aus Kartoffelbrei 507
Pfannkuchen, Kartoffel= 526
Pfannkuchen, Plinzer= etc. 525, 526
Pfannkuchen von Semmel 525
Pfannkuchen von übrigen Nudeln 526
Pfannkuchen von Weißbrod und Aepfeln 525
Plinzen, gefüllte mit Krebsfleisch 524
Plinzen mit Fleischfüllung 526
Plinzen, Omeletten, Pfannkuchen 525, 526
Pökelfleisch, Rösischnitten von 509
Pudding, Fleisch= 519
Pudding, Krebs= 523
Puddings etc. ..... 517—520
Pudding von Stockfischresten 522
Pudding von übriggebliebenem Kuchen 519
Pyramiden 519

Ragout, Kalbsbraten= 514
Ragout von Hammelfleisch 510
Ragout von Krebsen 522
Ragout von Rindfleisch 508
Ragout von Suppenfleisch 508
Ragout von übrigem Kalbsbraten 513
Ragout, Zungen= 516
Rahmbrödchen 515
Rehrücken, Hasenrücken etc. 516
Reisbällchen 511
Reis = Cotelettes 511

Seite

Reis, Verschiedenes mit Kartoffelbrei.. 511
Reste, verborgene 511
Rindfleisch aufzuräumen 509
Rindfleisch, Gratin von, französisch... 509
Rindfleisch, Ragout von 508
Ritter, arme 526
Roastbeef, Salat von 527
Roastbraten mit Tomaten 510
Rouladen 513
Salate ..... 526—528
Salat, Frucht= 527
Salat, Hecht= 527
Salat, Polnischer 527
Salat, Russischer 527
Salat, Sardellen= 527
Salat von Krebsen 527
Salat von Roastbeef 527
Salat von Suppenfleisch 526, 527
Salat, Truthahn= 527
Salzfleisch 509
Sardellen = Salat 527
Sauce, Krebs= 525
Schinken = Kartoffel 505
Schinkenbrödchen und Zungenbrödchen.. 516
Schinken = Kuchen 516
Schinken = Pastete ..... 516—518
Schinken = Pudding 515
Schinkenschnitten 515
Schinkenschnitten 516
Stockfisch mit Häring 520
Stockfisch mit Sahne 522
Stockfisch, Pudding von gekochtem übrigem 522
Stör = Cotelettes 522
Strikel von Krebsen 525
Suppe, durchgerührte Bier= 505
Suppe, einfache und billige 504
Suppe, Milch= von Nudelbrühe 505
Suppen ..... 504—505
Suppenfleisch 507
Suppenfleisch, Grilladen von 508
Suppenfleisch, Ragout von 508
Suppenfleisch, Salat von 526, 527
Suppenfleisch, übrig gebliebenes mit Aepfeln geschmort 508
Suppenfleisch und Kartoffelreste 506
Suppenklöße von übrigen Fleisch 506
Suppe, von braunen Bohnen 505
Suppe von Gänseklein 505
Suppe von Kloßbrühe 505
Suppe, weiße Bohnen= 505

Tomaten = Haschee 506
Truthahn = Salat 527

Zunge, Cotelettes von 516
Zungenbrödchen 516
Zungen = Ragout 516

Rettig = Sauce, rohe 291
Rhabarber = Auflauf 204
Rhabarber = Compote 261
Rhabarber, Compote=, einfaches 261
Rhabarber = Pastete 158
Rhabarber = Pastete 360
Rhabarber = Wein 480
Rhachitis, Speisezettel bei 581
Rhein Wein = Cobbler 496
Riesen Zucker = Gurken 425
Rindebrust, Gedämpfte 109
Rindfleisch einzupökeln, welches sich ein Jahr hält 464, 465
Rindfleisch, Gedämpftes, vom Schienbein.. 109
Rindfleisch in saurer Milch zu braten 100
Rindfleisch = Klöße 297

Seite

Rindfleisch = Ragout wie Hasenpfeffer.... 104
Rindfleisch = Rouladen 108
Rindfleisch = Suppe 28
Rindfleischsuppe, klare weiße..... 28
Rindfleischsuppe mit Perlengraupen oder Reis 29
Rindfleisch = Wurst 457
Rindfleischwurst, Frische, zu braten..... 111
Rindfleisch = Wurst, rohe..... 454
Rindschnitten, Gehackte, mit Senfsauce.... 102
Rippen, Schweins=, in Gallert..... 459
Roast = Beef 95
Roast = Beef am Spieß gebraten..... 95
Roast = Beef im Topfe zu braten..... 96
Roast = Beef im Topf zu braten auf englische Art 96
Rodon = Kuchen 324, 325
Roggen = Brod 312
Roggen = Brod, von gekeimten Roggen.... 312
Roggenmehl = Pfannkuchen 221
Roll = Kuchen 327
Römischer Punsch 247
Root Bier 476
Rosenkohl (Brüßler Kohl)..... 58
Rosenschaum 259
Rosen = Sorbet 477
Rothe Rüben 77
Roth Kohl, englisch 440
Rothwein = Sauce 286
Rothwein = Sauce 293
Rothwein = Suppe für heißes Wetter..... 53
Rothrüben (Rothe Beete) einzumachen.... 434
Rüben, Feld=, aufzubewahren X
Rüben, weiße, mit Hammelkeule..... 65
Rührei 225
Rührei mit Spargelspitzen..... 225
Rührei mit Speck 225

S.

Sacher = Torte 332
Sago = Auflauf 200
Sago, echten, zu reinigen..... 17
Sago = Pudding 190
Sago = Pudding 250
Sagosuppe mit rothem Wein..... 46
Sahne, geschlagene 54
Sahne = Schaum 258
Sahne = Sauce, kalte..... 294
Sahne = Sauce zu Salat..... 292
Sahne = Teig zu Torten..... 322
Salat, Blumenkohl= 217
Salatböhnchen, Salat 279
Salat, Bohnen= 277
Salatbohnen, Eingemachte 82
Salat = Bohnen in Essig..... 434
Salatbohnen, kleine 428
Salatbohnen, kleine, in Salz..... 439
Salatbohnen, kleine, roh 440
Salat = Böhnchen, zu trocknen..... 446
Salat, Brunnenkresse= 275
Salate ..... 269—281
Salat, Endivien= 278
Salat, feiner Kartoffel= 275
Salat, gemischter Winter= 278
Salat, Gurken= 277
Salat, Gurken= 433
Salat, Härings= 272, 273
Salat, Härings= 274
Salat, Hecht= 271
Salat, Hühner= 270
Salat, Hummer= 272
Salat, Hummer=, mit Kaviarschnitten..271, 272

Seite

Salat, Italienischer 274
Salat, Kartoffel= 274
Salat, Kartoffel= 275
Salat, Kartoffel=, mit Speck..... 275
Salat, Kopf= 276
Salat, Kopf=, auf französische Art..... 276
Salat, Korn= oder Feld=..... 278
Salat, Picnic= 280
Salat, pikanter Sardellen=..... 272
Salat, Polnischer 274
Salat, Porree= 279
Salate, Regeln für 269
Salat, Rother 278
Salat, Sardellen= 272
Salat = Sauce 292
Salat, Sellerie= 279
Salat, Spargel= 276
Salat, Tomaten= 279
Salat, Trüffel= 274
Salat, Truthahn= 271
Salat von Bohnen und Gurken..... 277
Salat von Bohnen und Kopfsalat..... 277
Salat von in Essig eingemachten Salatböhnchen 279
Salat von Gartenkresse..... 276
Salat von Gurken und Kartoffeln..... 277
Salat von Gurken und Kopfsalat..... 277
Salat von römischem Bindsalat und Sommer = Endivien 278
Salat von Selleriestangen 280
Salat von Suppenfleisch..... 274
Salat von übriggebliebenem Suppenfleisch 110
Salat von weißem Kohl..... 278
Salat, warmer Kraut 278
Salmi von Rebhühnern etc..... 535
Salmi von Schnepfen, Feldhühnern Krametsvögeln und wilden Enten..... 150
Salz = Gurken 438
Salz = Gurken, gewöhnliche mit Dill..... 438
Samba 432
Sand = Kuchen 338, 339
Sand = Torte 338
Sandtorten, kleine 369
Sardellen 533
Sardellen = Brödchen 531
Sardellenbutter 12
Sardellenbutter zu Butterbrödchen..... 180
Sardellen mariniren 12
Sardellen = Salat 272
Sardellen = Sauce 283
Sardellenschnittchen 189
Sardellenschnitten 534
Sardellen = Schnitten, Stettiner oder Kanapes 537
Sardellen zum Butterbrod abzurichten.... 11
Sardinen 533
Sardinen = Butterbrode 531
Sauce, Austern= 283
Sauce, Bettelmann=, zu Rindfleisch..... 286
Sauce, Borage=, zum Rindfleisch..... 291
Sauce, braune Kraft= 282
Sauce, braune Zwiebel=, mit Speck zu Kartoffeln 288
Sauce, Butter=, zu Fisch und Kartoffeln.. 284
Sauce, Chili= 501
Sauce, Dragon=, (Estragon) zu Suppenfleisch 286
Sauce, feine Zwiebel=, zu jedem gekochten Fleisch passend; auch über Kartoffeln anzurichten 288
Sauce, Garnelen=, zu verschiedenen Fischen, besonders zu Seezungen, Stein und Turbutt 284

Seite
Sauce, Gekochte Mayonnaise- ... 290
Sauce, Gekochte Meerrettig-, zu Suppenfleisch ... 286
Sauce, gelbe Kapern-, zu Lachs und Hecht. 283
Sauce, gute Salat- ... 292
Sauce, Härings- ... 285
Sauce, Härings- ... 291
Sauce, Hecht-, mit saurer Sahne ... 283
Sauce, helle Zwiebel-, mit Speck zu Kartoffeln ... 288
Sauce, Himbeersaft- ... 294
Sauce, Holländische ... 285
Sauce, Holsteiner- oder Travemünder-, besonders zu Dorsch und anderen Seefischen ... 284
Sauce, kalte Punsch- ... 293
Sauce, Mayonnaise- ... 289
Sauce, kalte Sahnen-, mit Gelee oder rothem Wein ... 294
Sauce, Krebs- ... 284
Sauce, Mayonnaise-, für Fisch ... 284
Sauce, Mayonnaise-, zu kaltem Fisch und Geflügel, auch Fisch- und Geflügelsalat damit anzumengen ... 289
Saucen ... 281—296
Saucen, Kalte ... 289—293
Saucen, Warme ... 281
Saucen, warme und kalte zu Fisch, Fleisch, Gemüse und Kartoffeln ... 281
Sauce, Oliven- ... 291
Saucen, Petersilien-, sowohl zu Suppenfleisch, als auch über Kartoffeln anzurichten ... 286
Sauce, Preiselbeer- ... 294
Sauce, Remoulade- ... 289
Sauce, Rohe Meerrettig- mit Sahne ... 291
Sauce, rohe Rettig- ... 291
Sauce, Rosinen-, auf andere Art gekochtes Rindfleisch darin zu stoven ... 287
Sauce, rothe Schaum- ... 293
Sauce, rothe Wein- ... 293
Sauce, rothe Wein-, mit Korinthen ... 293
Sauce, rothe Wein-, mit Rosinen zum Durchstoven von Ochsenfleisch, sauren Rollen und Rindfleisch ... 286
Sauce, Rothe Wein-, mit Rum ... 293
Sauce, Russische, zu Eiern ... 290
Sauce, Russische, zu feingeschnittenem kaltem Fleisch ... 290
Sauce, sächsische Fisch- ... 284
Sauce, Sahne-, zu Salat ... 292
Sauce, Sardellen- ... 283
Sauce, Sauerampfer-, zu weichlichem Fisch und Suppenfleisch ... 285
Sauce, saure Eier-, mit Milch zu Salatbohnchen ... 288
Sauce, Schnittlauch-, zu gekochtem kalten oder warmen Rindfleisch ... 286
Sauce, Senf-, für den gewöhnlichen Tisch zu Fisch und Kartoffeln ... 285
Sauce, Senf-, zu Fisch ... 285
Sauce zu kalten Feldhühnern und Röllchen von Schweinefleisch ... 290
Sauce, Senf, zu Suppenfleisch ... 285
Sauce, Syrup-, zum Salat und Fleisch ... 289
Sauce, Spargel- ... 288
Sauce, Speck-, zu Salat ... 289
Sauce, Teufels-, besonders zu Wildschweinskopf, doch auch zu jedem andern kalten Fleisch passend ... 290
Sauce, Tomaten- ... 282
Sauce, Tomaten- ... 417
Seite
Sauce, Ungekochte, von Johannisbeersaft ... 294
Sauce, Vanille- ... 294
Sauce, von angenehmen Gewürzsenf, zu verschiedenem Fleisch ... 291
Sauce von frischen Aepfeln ... 295
Sauce, von frischen Gurken ... 285
Sauce, von frischen Zwetchen ... 295
Sauce, von gekochten Tomatoes ... 282
Sauce, von getrockneten oder frischen Kirschen ... 294
Sauce, von Johannisbeeren, sowohl kalt als warm zu geben ... 294
Sauce, von Tomaten ... 292
Sauce, von übriggebliebener Brühe eingemachter Zwetschen ... 294
Sauce, weiße Kraft- ... 283
Sauce, weiße, Ochsenzunge und gekochtes Rindfleisch darin zu stoven ... 287
Sauce, weiße Sardellen- ... 283
Sauce, weiße Wein- und Zucker- ... 293
Sauce, weiße Schaum- ... 293
Sauce, weiße Wein- ... 292
Sauce, Worcestershire ... 501
Sauce zu einem Suppenhuhn ... 287
Sauce, zu Hühnersalat ... 290
Sauce zu Kalbskopf ... 287
Sauce zu kaltem Fleisch ... 291
Sauce zum Blumenkohl ... 287
Saucissen, Kleine ... 454
Sauerbraten ... 98, 99
Sauerbraten, beim Einschlachten ... 460, 461
Sauerbraten, wie Wild zubereitet ... 99
Sauerampfer ... 60
Sauerampfer = Sauce ... 285
Sauerampfer = Suppe ... 44
Sauer Eingemachtes ... 428—437
Sauerkraut ... 441
Sauerkraut allein ... 81
Sauerkraut aufzuwärmen ... 58
Sauerkraut mit Hecht ... 81
Savoyenkohl, Wirsing ... 67
Schalotten und Zwiebeln einzumachen ... 435
Scharlach, Speisezettel bei ... 573
Schaum = Bier ... 477
Schaumwein = Bowle ... 482
Schaum = Chokolade ... 472
Schaumgericht ... 206
Schaum = Pfannkuchen ... 215
Schaum = Sahne ... 258
Schaum = Sauce, rothe ... 293
Schaum = Sauce, weiße ... 293
Schaum = Suppe von weißen Wein ... 45
Schaum = Torte ... 339, 340
Schellfisch auf Hamburger Art ... 177
Schellfisch mit Spargel gestovt ... 177
Schellfischschwänze zu backen ... 177
Schellfisch zu kochen ... 176
Schicht = Kuchen ... 355
Schichtkuchen, Chokolade- ... 357
Schichtkuchen, Gelee- oder Chokolade- ... 357
Schichtkuchen, Josie's ... 356
Schichtkuchen mit Aepfeln ... 356
Schichtkuchen mit Citronen = Honig ... 356
Schichtkuchen, mit Cocosnuß ... 355
Schichtkuchen mit Custard ... 355
Schichtkuchen mit Gelee ... 355, 356
Schichtkuchen mit Orangen ... 356
Schichtkuchen, Teig für ... 355
Schieb = Pfannkuchen ... 216
Schildkröten = Suppe ... 33
Schildkröten = Suppe, Nachgemachte ... 34, 35
Schildkröten = Suppe von Bohnen ... 40
Schinken ... 130

Seite

Schinken aufzubewahren VIII
Schinken, Gebackener, auf Mecklenburgische Art 130
Schinken, Gebratener, mit Eiern 133
Schinken, Geräucherten, zu kochen 129
Schinken in Aspic 239
Schinken in Reis 130
Schinken mit Sardellen zum Butterbrod .. 21
Schinken = Nudeln 210
Schinkenreste = Pastete 157
Schinken, roher, als Beilage 20
Schinkenschnittchen 131
Schinken = Toast 538
Schinken und Fische zu Hause zu räuchern 465
Schinken und Speck zu pökeln 462
Schinken wie Wildschweinsbraten zu bereiten 128
Schinken, zu braten, Einen ganzen 127
Schmalzküchlein, Amerikanische 382
Schmor = Braten 97
Schnecken = Kuchen 327
Schneebälle 380
Schneeball, in Vanille = Sauce 255
Schnee, Citronen= 257
Schnee = Kuchen 351
Schneide = Bohnen 66
Schneidebohnen, abgekocht 439
Schneidebohnen, Eingemachte 82
Schneidebohnen, Grüne oder 67
Schneidebohnen, mit Milch zu kochen 67
Schneidebohnen, roh einzumachen 439
Schneidebohnen, zu trocknen 446
Schnepfen zu braten 148
Schnepfen, kaufen und vorrichten 5
Schnepfe, zu schmoren 149
Schnittchen, Caviar= 537
Schnitten, Mandel= 369
Schnitten, Sardellen=, Stettiner 537
Schnitten, Vanille= 373
Schnitten, Mailänder 363
Schnittlauch = Sauce 286
Schrub, Himbeer= 488
Schüsselfleisch, kaltes 532
Schüsseln, kalte und warme belegte Brödchen und Toast ..... 529—533
Schüsseln, kalte ..... 532—534
Schüsseln, warme ..... 535—537
Schüssel = Pasteten, von Hühnern, Kafaunen und Gänsen 154
Schüssel = Pastete, von Kalbfleisch und Midderklößchen 156
Schüssel = Pastete von Truthenne 153
Schwammklöße in Fleischsuppe 298, 299
Schwamm = Nudeln 299
Schwamm = Pudding 190
Schwartenmagen 458
Schwarzbrod = Auflauf 202
Schwarzbrod = Pudding 193
Schwarzwurzeln 73
Schweinefleisch ..... 127—134
Schweinefleisch, Ragout von, beim Einschlachten anzuwenden 460
Schweinefleisch, Sülze von 458, 459
Schweinefleisch, Sülze von, Mecklenburgisch 459
Schweinefleisch, zum Räuchern einzupökeln 461
Schweinsbraten 128, 129
Schweins = Cotelettes 131
Schweins = Cotelettes „aux fines herbes„.. 132
Schweinskeule, Frische mit einer Kruste .. 128
Schweinskopf oder Ungarisches Huhn 532
Schweins = Rippen, in Gallert 459
Schweins = Rippen, in Gekee 240

Seite

Schweins = Sülze, a la Küstelberg 459
Schweinswurst, Geräucherte, zu kochen 133
Scrophulöse, Speisezettel für 580
See= und Salzwasser = Fische ..... 173—185
See = Zungen, Gebackene, mit Citronensaft 179
See = Zungen, Gebackene, mit Sauce 178
See = Zungen, zu kochen 178
Sellerie, Gestovter 71
Sellerie Rahm = Suppe 42
Sellerie = Salat 279
Sellerie = Stangen, rohe 280
Sellerie = Suppe, Schlesische 42
Selters = Limonade 473
Semmel = Biscuit 347
Semmel = Brödchen 310
Semmel, zu braten für Suppen und Klöße 17
Senf 14
Senf = Birnen 433
Senf, Englischer 502
Senf, Französischer 502
Senf, Gewürz=, zu bereiten 502
Senf = Gurken 431
Senf, Guter und billiger 502
Senf, Ketschup=, Essig= ..... 496—502
Senf = Sauce 285
Senf zu machen 501
Senf = Zwetschen 420
Sherry = Punsch 494
Silber = Kuchen 351
Syrup = Kuchen 354
Syrup = Kuchen, dicker brauner 366
Syruppläschen 371
Syrup = Sauce, zum Salat 289
Soda = Waffeln 376
Sol = Eier 225
Sommertrank 473
Sommer = Wurst 451
Sorbet 477
Sorbet von Ananas 477
Sorbet, Rosen= 477
Soufflee, Omeletten= 202
Soufflee, Vanilla= 203
Soufflee, Zwieback= 202
Soyer's Receipt für Faree, Füllsel 8
Spanferkel, zu braten 131
Spargel aufzubewahren X
Spargel auf Toast 62
Spargelbohnen, Salat= oder 66
Spargel = Frituren 79
Spargel, gestovter 61
Spargel in Schmelzbutter 440
Spargel, luftdicht einzumachen 418
Spargel = Salat 276
Spargel = Sauce 288
Spargel = Suppe 41
Spargel zu Fricassees und Saucen vorzurichten 11
Spargel zu kochen 60
Spatzen, kleine Mehlklöße 297
Speck auszubraten 19
Speck, Englischer, zu pökeln 462
Speck, Gebratener 133
Speck = Klöße zu Obst 306
Speck = Kuchen 330
Speck, Luft=, zu machen 463
Speck = Sauce zu Salat 289
Speck und Eier 214
Speculaci oder Theeletterchen 363, 364
Speisen, Aufbewahren von VII
Speisen, süße, kalte, für Kranke ..... 564—565

Seite
Speisen und Getränke, Zubereitung für Kranke 553
Speisezettel für Kranke .....571—587
Speise von Orangen und Rhabarber..... 257
Speisevorräthe, Aufbewahren der.... VII—XI
Spicken, Vom 6
Spickgänse, auf pommersche Art zu räuchern 466
Spiegeleier 225
Spiegeleier, Gebackene 226
Spiegeleier mit saurer Sauce..... 226
Spinat 59
Springerle 366
Squash, Gekochter Winter= 78
Sprossen = Bier..... 476
Frost, Polnische 103
Stachelbeeren 415
Stachelbeeren=, Compote von reifen 262
Stachelbeeren, Compote von unreifen..... 261
Stachelbeeren in Gläsern..... 397
Stachelbeeren, reife, in Zucker..... 397
Stachelbeer = Creme..... 256
Stachelbeer = Gelee..... 243
Stachelbeer = Gelee.....397—398
Stachelbeer = Likör..... 488
Stachelbeer = Marmelade..... 397
Stachelbeer = Torte..... 342
Stachelbeer = Wein 479
Stärke = Pfannkuchen..... 215
Stärke = Pudding..... 252
Steckrüben auf gewöhnliche Art..... 80
Steckrüben braun zu kochen..... 80
Steinbutt zu kochen..... 177
Sterne, Zimmt= .....371—372
Sterz, Italienischer 230
Stinde zu backen 185
Stockfisch = Bällchen 176
Stockfisch mit Sahne 175
Stockfisch zu kochen 174
Stollen, Schlesischer 326
Stör = Cotelettes 174
Stritzel, Weihnachts= 331
Stuhl, Speisezettel bei trägem..... 588
Succotasch 76
Succotasch, Winter= 77
Sülze 239
Sülze, Kalbskopf= 239
Sülze von Schweinefleisch 458, 459
Suppen für Kranke .....555—557
Suppe, klare braune 29
Suppe mit Fleisch = Extract..... 28
Suppen, Allgemeine Regeln zum Kochen einer guter Bouillon.....25—28
Suppenfleisch, Uebriggebliebenes, mit Zwiebeln 110
Suppenfleisch zu stoven 109
Suppenklöße, Gewöhnliche, von Mehl..... 301
Suppenkräuter, Getrocknete 446
Suppen, Milch= und Wasser=.....48—52
Suppen, Ragouts und Saucen, braunen, eine schöne Farbe zu geben..... 14
Suppen, Saucen und Fricassee, vom Abrühren mit Eiern 18
Suppen, Wein= und Bier= .....45—48
Suppe von Brühe, worin Kartoffelklöße gekocht sind 52
Suppe von Buchweizen = Grütze und Milch. 50
Suppe von echtem Sago und Milch..... 50
Suppen von Feldfrüchten und Kräutern .....36—45
Suppe von Gemüsen..... 45
Suppe von getrockneten Zwetschen..... 52
Suppe von Hafer=Grütze und Milch..... 50

Seite
Suppe von Kartoffel = Sago (Perlsago) und Milch 50
Suppe von Maismehl 50
Suppe von Perl=Grauben und Milch..... 50
Suppe von weißgebranntem Mehl..... 51
Süßkartoffeln, Gebackene 90
Süßkorn, Mais oder 76
Süßkorn und Tomaten 417
Süßsauer, Eingemachtes 419

T.

Tafel = Essig, selbst zu bereiten..... 499
Tafel = Essig, Starker..... 499
Taffy 541
Taffy, Vanille= 541
Tauben, Fricassee von 143
Tauben, Junge, zu braten..... 142
Tauben, kaufen und vorrichten..... 4
Tauben mit Compot 143
Tauben = Suppe 32
Tauben= und Hähnchen = Ragout..... 144
Tauben, wilde, Matelotte von..... 149
Tauben, wie wilde Tauben..... 143
Tassen = Kuchen 352
Tassenspeise 252
Teig, Blätter= 321
Teige zu Torten etc. .....318—322
Teig, guter, zu Torten und Pasteten..... 322
Teige, Mürbe, zu Allerlei..... 322
Teig, Pie= 358
Teig, Pie=, mit Backpulver..... 358
Teig, Saarbrücker Blätter= 322
Teig, Sahne=, zu Torten und Pasteten.... 322
Thee 470
Thee, Eis= 471
Theegesellschaften, Luncheon= .....548—551
Thee = Kuchen 372
Thee = Brezeln 372
Toast .....537—538
Toast für Kranke 567
Toast, gehacktes Rindfleisch auf..... 537
Toast, Milch= 537
Toast mit Eiern 538
Toast mit Käse 538
Toast mit Wein 538
Toast oder geröstetes Brod..... 318
Toast, Schinken= 538
Tom and Jerry 495
Tomaten (Liebesäpfel) 410
Tomaten aufzubewahren 436
Tomaten einzumachen 423
Tomaten einzumachen, Reife 410
Tomaten, Feigen= 447
Tomaten frisch zu erhalten..... 436
Tomaten, Gebackene (einfach) 75
Tomaten, Gebratene und geröstete..... 75
Tomaten, Gedämpfte 74
Tomaten, Gefüllte 532
Tomaten, Gefüllte, gebackene..... 75
Tomaten, Gekochte 74
Tomaten, Gelbe 410
Tomaten, Grüne 410
Tomaten, Grüne, sauer eingemachte..... 437
Tomaten = Hasch 76
Tomaten = Honig 410
Tomaten, in Essig eingemacht..... 437
Tomaten = Ketschup, ungekocht..... 500
Tomaten, luftdicht eingemacht 417
Tomaten = Mus 410
Tomaten = Pfeffer 423
Tomaten = Pfeffer 436
Tomaten, rohe 279

Seite
Tomaten = Salat 279
Tomaten = Sauce 292
Tomaten = Sauce 417
Tomaten = Sauce bei der Fleischsuppe zu geben 282
Tomaten = Suppe 40
Tomaten = Suppe mit Cream..... 41
Tomaten und Süßkorn 417
Tomaten = Wein 481
Tomaten = Wein und =Essig..... 481
Töpfe, eiserne, wie zu reinigen..... 9
Topf = Kuchen 325
Törtchen, Frucht= 362
Törtchen, kleine, gefüllte 362
Törtchen, Marschalls= 362
Torte, Aepfel= 344
Torte, Ananas= 341
Torte, Apfelsinen 343
Torte, Aprikosen= 341
Torte, Braut= 339
Torte, Brod= 334, 335
Torte, Brod=, mit Chokolade..... 335
Torte, Citronen = Aepfel=..... 343
Torte, Citronen=, von Blätterteig..... 343
Torte, Chokolade= 335
Torte, Cracker= 339
Torte, Datteln= 339
Torte, Echte Nienburger Biscuit= 346
Torte, Erdbeer= 341
Torte, Erdbeer=, mit Vanille=Creame.... 341
Torte, Französische 340
Torte, Gries= 336
Torte, Himmels= 334
Torte, Johannesbeeren=s 342
Torte, Käse= 346
Torte, Kartoffel= 337, 338
Torte, Kirschen= 343
Torte, Kirschen=, mit Guß..... 343
Torte, Linzer= 336
Torten, Biscuit=, kleine 369
Torte, Nelson= 337
Torten, kleine Sand= 369
Torten, Obst=, Anmerkungen zu..... 345
Torten, Regeln 318
Torten und Kuchen .....332—358
Torte, Macaronen=, Mürbeteig für..... 334
Torte, Mandel= 333
Torte, Mandel=, mit Weißbrod..... 333
Torte, Marzipan= 333
Torte, Obst= 342
Torte, Orleans= 335
Torte, Punsch= 336
Torte, Sacher= 332
Torte, Sand= 338
Torte, Schaum= 340
Torte, Schwäbische 340
Torte, Schweizer, Schaum= 339
Torte, Stachelbeer= 342
Torte, von frischen Zwetschen..... 344
Torte, von getrockneten Zwetschen..... 345
Torte, Wallnuß= 335
Torte, Wallnuß= 336
Torte, Weinsberger 335
Torte, Weintrauben= 342
Torte, Zwieback= 336
Trank, Aepfel= 475
Trank, Himmlischer 476
Trank, Royeau= 493
Trauben = Wein 479
Trocknen und Einmachen von Früchten und Gemüsen .....385—447
Trüffeln, Frische, zu bereiten..... 79
Seite
Trüffeln zu Fleischspeisen und Saucen vorzurichten 10
Trüffel = Salat 274
Truthahn = Salat 271
Truthenne, Schüssel = Pastete..... 153
Tutti Frutti 254
Tutti Frutti = Gelee 400

U.

Unzen = Klöße 301

V.

Vanille = Auflauf 203
Vanille = Cream 254
Vanille = Cream, Französischer..... 540
Vanille, Aufbewahren und Erkennen echter. 22
Vanille = Eis..... 245
Vanille = Eiscream 245
Vanille = Likör 493
Vanille = Pudding 191
Vanille = Sauce 294
Vanilleschnitten 373
Vanille = Taffy..... 541
Vanille = Zucker 324
Vermicelli, Eier= 535
Verstopfung, Speisezettel bei 588
Verwendung von Resten, siehe Reste=Verwendung .....
Verzieren der Creams 249
Vietsbohnen, Schneide= oder 66
Virginia Ketschup 499
Virginia Ketschup, alter 500
Vollblütige, Speisezettel für 577
Vorbemerkungen .....1—24
Vorräthe aufzubewahren und Auswahl guter Waare 24
Vorschneiden des Fleisches etc.....XI—XVI
Vorwort .....I—II

W.

Waffel, Hefen= 376
Waffeln, Deutsche 375
Waffeln, Holländische 376
Waffeln mit Backpulver 376
Waffeln ohne Hefe 376
Waffeln, Soda= 376
Waffeln und Windbeutel .....375—378
Waffeln, von dicker saurer Sahne..... 376
Waffeln von süßer Sahne..... 377
Waldbeeren zu trocknen 445
Waldbeer = Kuchen von Hefenteig..... 332
Wallnüße 411
Wallnüße, eingemachte 435
Wallnuß = Ketschup 501
Wallnuß = Macaronen 374
Wallnuß = Torte 335, 336
Warme Schüsseln.....535—537
Wasser, Chokolade= 472
Wasser= und Citronen= Melonen = Rinde einzumachen 408
Wassersuppen ..... 48—52
Wecken, Französische 314
Wecken, Gefüllte 530
Wecken, Hallesche 327
Wecken, Wiener 314
Weihnachts = Kaffeebrod 364
Wein, Aepfel= (Cider)..... 480
Wein, Verberithen= 480
Wein, Bischof= 486
Wein = Cream 253

Seite

Wein = Gelee ... 241
Wein = Gelee mit Agar=Agar ... 241
Wein = Gelee, rothes von Gelatine ... 242
Wein = Gelee von Kalbsfüßen ... 241
Wein, Glüh= ... 494
Wein, heißer Eier= ... 494
Wein, Johannisbeer= ... 478
Wein, kalter Eier= ... 494
Wein = Kalteschale ... 53
Wein, Mai= ... 485
Wein= Milch= und Obstsaucen= ... 292—296
Wein = Pudding ... 249
Weinsauce, Weiße ... 292
Wein = Punsch ... 483
Wein, Rhabarber= ... 480
Wein, Rhein=Gobbler= ... 496
Wein, Stachelbeer= ... 479
Wein, Tomaten= ... 481
Wein, Trauben= ... 479
Weintrauben einzumachen ... 399
Weintrauben ganz einzumachen ... 400
Weintrauben = Gelee ... 399
Weintrauben = Likör ... 489
Weintrauben = Pudding ... 196
Weintrauben = Torte ... 342
Weintrauben zu trocknen ... 445
Wein= und Bier = Suppen ... 45—48
Wein und Essig aus Tomaten ... 481
Wein von Florida Orangen ... 479
Wein, weißem, Schaumsuppe von ... 45
Wein, Weiß=, Suppe ... 45
Weißbrod = Auflauf ... 201
Weißbrod = Klöße ... 300
Weißbrod = Klöße ... 301, 302
Weißbrod= und Mehl = Klöße ... 305
Weißbrod = Klöße auf Obst ... 305
Weißbrod mit Preßhefe ... 309
Weißbrod, leichtes ... 310
Weißbrod = Pudding ... 193
Weiße Weinsuppe ... 45
Weißfisch auf Kohlen gebraten ... 172
Weißfisch, Gebackener ... 173
Weißkraut ... 68
Weißkraut ... 441
Weißwein = Sauce ... 293
Weißkohl = Suppe ... 45
Weizenbrod ... 308, 309
Weizen = Brod, aus ganzem Weizen ... 310
Weizenmehl = Fettkuchen ... 383
Weizenschrot = Brod, Kuhne's ... 310
Welschkorn und Tomaten, Suppe von ... 44
Welschkorn, Grünes Süß= oder ... 76
Welschkorn = Mehlbrei ... 223
Whip ... 494
Whisky = Sour ... 496
Wickel = Kuchen ... 326
Wiener Schnitzel ... 117
Wildpret ... 137—141
Wildpret, Aufbewahren von ... 137
Wildpret zu schmoren ... 137
Wildenten = Pastete ... 154
Wild = Ragout, Braunes ... 138
Wildschweinsbraten ... 140
Windbeutel ... 378
Windbeutel in Schmalz gebacken ... 381
Windbeutel und Waffeln ... 375—378
Wintergetränke ... 496
Winterkohl, Sprossen von grünen oder braunen ... 58
Winter = Salat ... 278
Wirsing, Gefüllter ... 78
Wirsingkohl = Suppe ... 45
Worcestershire Sauce ... 501

Seite

Wöchnerinnen, Speisezettel für ... 585
Wurmsamen = Kuchen für Kinder ... 368
Würste den Sommer über zu halten ... VIII
Wurst, Leber=, zum Butterbrod ... 455
Wurst, Blut= ... 456
Wurst, Bologna= ... 453
Wurste, Bologna= (gekocht) ... 455
Wurst, Brat= ... 453
Wurst, Brod= ... 454
Würstchen, Frankfurter Knoblauch= ... 454
Würstchen von Schweinefleisch ... 131
Würste, Mecklenburgische Leber= ... 456
Wurst, feine Cervelat=, Sommerwurst ... 451
Wurst, Frankfurter Brat= ... 454
Wurst, Gehirn= ... 454
Wurst, Grütze= ... 457
Wurst, Knack= ... 457
Wurstmachen, Einpökeln und Räuchern des Fleisches ... 448—466
Wurstmachen etc. im Allgemeinen ... 448
Wurst, Mecklenburgische Preß= ... 457
Wurst, Mecklenburgische Zungen= ... 457
Wurst, Mett=, westphälische dünne zum Räuchern ... 452
Wurst, Preßkopf als ... 460
Wurst, rohe Rindfleisch= ... 454
Wurst, Rindfleisch= ... 457
Wurst, Weiße ... 454
Wurzeln, junge, mit Erbsen ... 63
Wurzeln, junge (Möhrchen) ... 63
Wurzelwerk vorzurichten ... 18

Z.

Zander, auch Sandart genannt, zu kochen ... 172
Zander, Gebackener, oder Sandart mit Kräuterbutter ... 172
Zander zu backen ... 172
Zimmetbretzeln, Thee= oder ... 372
Zimmet = Likör ... 493
Zimmet = Sterne ... 371, 372
Zucker, Citronen= oder Orangen= ... 324
Zucker = Erbsen ... 64
Zucker = Essig ... 498
Zucker = Gurken ... 424, 425
Zucker = Gurken, Riesen= ... 425
Zucker = Guß ... 323
Zucker = Kuchen ... 369
Zuckerplätzchen, Gute ... 369
Zucker, Streu=, zum Verzieren des Backwerks ... 323
Zucker, Vanille= ... 324
Zucker zu läutern ... 14
Zucker zu läutern ... 389
Zunge, Eingesalzene, zum Butterbrod und als Beilage ... 106
Zunge, Gebratene ... 106
Zunge, Geräucherte ... 112
Zunge mit Sardellen=Sauce ... 106
Zungen = Fricassee, Weißes ... 105
Zungen = Ragout ... 105
Zungen = Wurst ... 457
Zwetschen aufzubewahren ... X
Zwetschen = Compote für den täglichen Tisch ... 264
Zwetschen = Auflauf ... 205
Zwetschen in Essig und Zucker ... 420
Zwetschen in Honig ... 402
Zwetschen, in selbstverschließbaren Blechbüchsen ... 401
Zwetschen in Zucker ... 401
Zwetschen = Marmelade ... 420

	Seite
Zwetschen = Mus	264
Zwetschen= oder Pflaumen = Compote	268
Zwetschen oder Pflaumen, Compote von	264
Zwetschen= oder Pflaumen= feines Compot	267
Zwetschen= oder Pflaumen = Mus	268
Zwetschen, ohne Steine, zu trocknen	444
Zwetschen = Pfannkuchen	217
Zwetschen = Sauce	294, 295
Zwetschen, Senf=	420
Zwetschen = Torte, frische	344
Zwetschen = Torte, getrocknete	345
Zwetschen, rohen, Compote von	264
Zwieback = Auflauf	202
Zwieback = Klöße	299
Zwieback = Pudding mit Johannisbeeren	191
Zwieback = Torte	336
Zwieback, kleiner	317
Zwieback = Pudding	191
Zwiebeln abzubrühen	11
Zwiebeln aufzubewahren	X
Zwiebeln, Gekochte	71
Zwiebeln, Gestovte	70
Zwiebeln, Kleine	434
Zwiebeln, Perl=, einzumachen	435
Zwiebeln und Schalotten einzumachen	435
Zwiebel = Sauce	288
Zwiebel = Suppe	41
Zwiebel = Suppe, Süddeutsche	42

INDEX.

A

Page

Afternoon Coffee....547
Afternoon Tea....549
Aleuronaut, How to Use....22
Almonds, burned....543
Almond Cakes....370
Almond Cream....254
Almond Rings....370
Almond Dish....254
Almond Dumplings....301
Almond Macaroons....370
Almond Nuts....370
Almonds, to Grate....16
Almonds, to Pound....16
Almond Pudding....190
Almonds, Salted....543
Almond Squares....369
Almonds, sugared....542
Almond-Tart....333-334
Almond Wafers....370
Ambrosia....258
Ambrosia....476
Ambrosia Tart....334
American Punch....486
Anaemia, diet....578
Anchovies, to Prepare for Sandwiches 11
Anchovies....533
Anchovies....534
Anchovies, How to Pickle....12
Anchovy Butter....12
Anchovy Butter....180
Anchovy-Salad....272
Anchovy Sandwiches....180
Anchovy Sandwiches....531
Anchovy-Sauce....283
Anchovy Toast....537
Angel Food....258
Angel's Food....349
Angel's Food, Yellow....350
Anise Bread....353
Anise Cake....353
Anise Seed Cakes....364
Anise Wafers....365
Apples, Pickled, Sweet....422
Apple Tart with Lemons....343
Apple, to dry....444
Apples, Sweet, to Cook....267
Apples, Sweet....414
Apples....404
Apples, Whole....404
Apples, Sweet, Red, How to Boil....267
Apples and Pears, How to Keep....X
Apple Butter....411
Apple-Cake with Raised Dough....332
Apple-Cake....344
Apples, fine Compote of....265
Apple Cordial....491

Page

Apple-Cream....256
Apples, Dried....268
Apple-Drink....475
Apple Dumplings, Boiled....305
Apple Dumplings, Baked....306
Apples, Cut in Halves, with Lemon Juice....266
Apple Ice-Cream....247
Apple-Jelly....242
Apple-Jelly....404
Apple, Siberian Crab, Jelly of....405
Apple-Marmelade....404
Apple Nectar....492
Apple-Pancakes....216-218
Apple-Pancakes, Small....217
Apple Peelings, Dried....444
Apple-Pie....360
Apple-Pie....158
Apple-Pudding....194
Apple-Pudding....257
Apple Punch....484
Apple Salad, Compote of....266
Apple Sauce in Another Style....266
Apple-Sauce....295
Apple-Sauce....266
Apple Sauce, Baked, with Almond Icing.
Apple-Soufflé....205
Apple Soup with Dried Currants....52
Apple-Tart....344
Apricots, Pickled....421
Apricot Cordial....491
Apricots, Dried....268
Apricot-Tart....341
Apricots and Peaches Branded....391
Apricot and Peach Marmelade....404
Apricots and Peaches in Sugar....403
Arrac Punch....496
Asparagus, How to Keep....X
Asparagus....440
Asparagus, to Boil....60
Asparagus, Canned....418
Asparagus, to Prepare for Fricassees and Sauces....11
Asparagus Fritters....79
Asparagus, Green....61
Asparagus, Green, with Peas and Carrots....61
Asparagus-Salad....276
Asparagus-Sauce....288
Asparagus-Soup....41
Asparagus, Stewed....61
Asparagus on Toast....62
Aspic of Calfs Head....239
Aspics, Jellies and Ices....231-248
Aspic, Ham in....239
Aspics, Preparation of Meats for....236
Aspic of Veal and Pork....239

B

Page
Babes diet 586
Bacon, to Fry out.....19
Bacon, to Cure.....463
Bacon-Cake 330
Bacon-Dumplings 306
Bacon and Eggs.....214
Bacon, English, to Cure.....462
Bacon, Fried 133
Bacon-Sauce for Salad.....289
Baking Powder Biscuits.....316
Baking Bread, Rolls, Biscuits and Toast 308-318
Baking Powder Waffles.....376
Baking, Rules for.....308
Baking for Patients.....566
Ballbaeuschen with Sour Cream.....377
Ballbaeuschen with Yeast.....377
Bananas in Jelly.....243
Barberry Wine 480
Barley, Coarse, Soup of.....46
Barley with Prunes 229, 230
Bass in Dutch Style.....169
Bass in German Style.....169
Beans 82
Beans, Boston Baked.....84
Beans, Broad 65
Beans and Cucumbers, Salad.....277
Beans, Fresh Lima.....65
Beans, Dried Princess.....82
Beans, Lima 83
Beans, Pickled, Salad.....279
Bean-Salad 277
Beans, Small String.....439
Beans, Small, with Mustard.....428
Beans, Small String, Pickled Raw....440
Bean Soup, Brown.....39
Bean Soup, Meatless 39
Bean Soup, White.....39
Beans, Sour-Sweet with Potatoes.....92
Beans, String—Boiled and Pickled....439
Beans, String—in Brine 439
Beans, String—Dried 446
Beans, String—Dried 446
Beans, String—Pickled 434
Beans, String—Pickled 427
Beans, String—in Vinegar.....433
Beans, White 83
Beef 95
Beef, Corned 465
Beef Croquettes 107
Beef-Dumplings 297
Beef, like Hare or Rabbit.....100
Beef á la Mode 97
Beef, to Pickle, for Transport or Keeping 464, 465
Beef, Potted 532
Beef, Roast, to Warm Over 100
Beef Ragout like Ragout of Hare.....104
Beef Roulades 108
Beef Royal 238
Beef-Sandwiches, Raw 530
Beef-Sausage 457
Beef-Sausage, raw 454
Beef, Smoked, Raw or Boiled.....463
Beef, Smoked, for Sandwiches.....463
Beef Soup 28
Beef-Soup with Barley or Rice.....29
Beef-Soup, Clear Brown 29
Beef-Soup, Clear White.....28
Beef Stewed in Beer.....101
Beef, Stewed 109
Beef Tenderloin 97
Beef Tenderloin, English Style.....97
Beefsteak with Onions 102
Page
Beefsteak of Chopped Meat with Mustard Sauce 102
Beefsteak with Oysters 102
Beafsteaks of Pork 132
Beefsteak Pudding 156
Beafsteak Pudding 198
Beefsteaks, Raw 533
Beefsteaks, Raw 102
Beefsteak, Stewed 102
Beefsteak 102
Beefsteaks 101
Beer, Egg 477
Beer, Bavarian Egg 477
Beer, Foam 477
Beer, Ginger, or Pop 476
Beer, Hop 476
Beer, Root 476
Beer Soup, Froth 47
Beer, Strained 48
Beer, with Milk 48
Beer, with Raisins 47
Beer Soup with Milk 48
Beer Soup, Strained 48
Beer, Spruce 476
Beer Vinegar, Common 498
Beets 77
Beets, Pickled 434
Beggars-Pudding 196
Beignets of Remnants of Fish 180
Berries, Vinegar made of Fruit.....496
Brown Betty 195
Beverages 467-478
Beverages and Dishes for Patients ..553
Beverages, Mixed Drinks, etc.....467-502
Beverages for Patients 567-571
Bill of Fare for Patients 571-587
Biscuits, Baking Powder 316
Biscuits, Bohemian 347
Biscuits, Egg 316
Biscuits, Graham, with Yeast.....316
Biscuit-Pudding 190
Biscuit, Quickly Made 346
Biscuit Tart 346
Biscuit Tarts 369
Biscuits, Yeast 316
Bishop-Bread 375
Blackberry Cordial 488
Blackberries, to Preserve.....399
Black- and Raspberries.....415
Blackberries, Stewed 265
Blanc-manger 251
Blanc-manger 252
Blanching 18
Blitz-Cake 375
Blood Sausage 456
Blueberry Cake 332
Boar, Roast 140
Boiled Dinner 92
Bologna Sausage 451
Bones, Softening of, diet 581
Borage-Sauce 291
Braided Cake 331
Brain Sausage 454
Braise, to make good.....18
Brandied Fruits 390-392
Brandy, Cherry 490
Bread, Anise 353
Bread, Belgrad 372
Bread, Bishop 375
Bread, Boston Brown 313
Bread, Christmas 364
Bread of Bolted Rye Flour.....312
Bread, Corn 313
Bread, Corn, very fine.....313
Bread-Dumplings 302

Page

Bread, Made of Entire Wheat Flour..310
Bread, Fine Leavened Rye.....312
Bread Fritters 384
Bread, German Potato.....314
Bread, soft Ginger.....354
Bread, Graham 311, 312
Bread, Kneipp 310
Bread, Kuhne's Graham.....310
Bread, Rolls, Biscuits and Toast..308-318
Bread Sausage 454
Bread, Stale, use for.....23
Bread-Tart 334, 335
Bread-Tart, with Chocolate.....335
Bread, Virginia Brown.....313
Bread, Wheat 310
Bread, White 308
Bread, White Bread with Milk.....310
Bread, White, with Yeast.....309
Breast of Veal, to fill.....113
Breast of Veal, Stewed, Hors d'Oeuvre 113
Bretzels, Cinnamon 372
Bretzels, Dutch 369
Brioche, Paris Rolls.....315
Brisket of Beef, Stewed.....109
Briskets, Salted 464
Brisket, Salted 111
Brown Bread, Boston 313
Brown Bread, Virginia.....313
Brussells Sprouts 58
Buckwheat Flour, Mush.....230
Buckwheat Pancakes 219
Bun, Spanish 348
Buns, London Hot Cross.....316
Butter, to make good.....20
Butter, to improve strong tasting.....20
Butter, to stir, to foam.....16
Butter-Cabbage 59
Butter, clarified or melted.....12
Butter, Epicurean 13
Butter-Cookies 373
Butter, to brown.....12
Butter and Flour, to cook together....16
Butter, Herb 292
Butter or Lard, to fry in.....379-384
Butter Rules 379
Butter Sauce for Fish.....284
Butter-Scotch 541
Buttermilk 473
Buttermilk with Buckwheat Meat.....51
Butternuts and Walnuts, pickled.....435

C

Cabbage, How to Keep X
Cabbage, fine cut.....81
Cabbage, fried 69
Cabbage, Green Kale, Bremen Style...80
Cabbage, Ladies 69
Cabbage, Mangold or Roman.....60
Cabbage with Meat Filling.....69
Cabbage, Red 67
Cabbage, Red 440
Cabbage-Salad, white 278
Cabbage, Short 81
Cabbage-Slaw, Salad 278
Cabbage Soup 75
Cabbage, Stewed White.....68
Cabbage, White 68
Cabbage, White, with Beef or Mutton.69
Cabbage, White, Stewed.....68
Cakes Almond 370
Cakes, American Fried.....382
Cake, Anise 353
Cakes, Anise Seed.....364

Page

Cake, Apple with Raised Dough.....332
Cake, Bacon 330
Cakes, Basle 367
Cake, Basle Honey 366
Cake, Batter for Layer.....355
Cake, Biscuit 346
Cake Blitz 375
Cake, Blueberry, from Raised Dough 332
Cake, Brown Coffe.....354
Cake, Brown Honey 367, 368
Cake, Caramel 357
Cake, Carmelite 350
Cake, Cheese 331
Cake, Cherry 343
Cake, Chocolate 335
Cakes, Chocolate 371
Cake, Christmas Braided 331
Cake, Clay 353
Cake, Cocoanut 353
Cakes, Cornmeal 221
Cakes, Cornmeal, Griddle 221
Cake, Cornstarch 352
Cake, Cream 351
Cake with Koumis 369
Cake, Cup 352
Cake, Currant 326
Cake, Currant 352
Cake, Delicate 351
Cake, English 350
Cake, Equal Weight 352
Cake, Family Apple 344
Cake, Fig 358
Cake, Filled 363
Cake, Form 324
Cake, Form 325
Cakes, Fried 381
Cake with Fruit, Raised 351
Cake, Fruit 348, 349
Cakes, Ginger 375
Cake, Gold 350
Cake, Halle 327
Cake, Hamburg, with Yeast.....328
Cake, Hickorynut 356
Cake, Honey 354
Cake, Honey 367
Cake, Honey 369
Cakes, Hungarian 373
Cake, Jelly or Chocolate Layer 357
Cake, Kenzing Rolled 347
Cake, Kringel 327
Cake, Large 328
Cake, Layer 355
Cake, Layer, with Apples.....356
Cake, Layer, Chocolate 357
Cake, Layer, with Cocoanut 355
Cake, Layer, with Custard 355
Cake, Layer, with Jelly 355, 356
Cake, Layer, Josies 356
Cake, Layer, with Lemon 356
Cake, Layer, with Honey 356
Cake, Layer, Orange 356
Cake, Lemon 352
Cake, Marble 353
Cake, Natron 325
Cake, Norderney Raised 329
Cake, Orleans 335
Cake, Plum 349
Cake, Raised 328
Cake, Raised 330
Cake, Rodon 324
Cake, Rodon 325
Cake, Rolled, with Yeast.....326
Cake, Rolled 327
Cake, Sand 338, 339
Cake, Saxon Bacon 330

Page

Cake, Silesian 330
Cake, Silesian Yeast 326
Cake, Silver 351
Cakes, Small Brown 374
Cakes, Small Figure S 373
Cakes, Small, and Pastry 362-378
Cake, Snow 351
Cake, Spice 348
Cakes, Spice 371
Cake, Sponge 347
Cakes, Square Fried 382
Cake, Stella 350
Cake, Strawberry Short 357
Cake, Syrup 354
Cake, Syrup 366
Cakes, Syrup 371
Cakes, Tambach 368
Cakes and Tarts 332-358
Cakes, Tea 372
Cakes, Vanilla 373
Cake, Westphalian Raised 329
Cake, White 350
Cake, White 351
Cake, White Honey 367
Cake, White Pound 351
Cake, with Yeast 324-332
Calfs Feet, Baked 118
Calfs Head Cheese 115
Calfs Head Ragout, Brown 116
Calfs Liver and Bacon 119
Calfs Ribs, Stewed 113
Calfs Sweet Bread 117
Candy 539-543
Candy Caramel 540
Candy, Chocolate Cream Drops 540
Candy, Cocoanut 541
Candy, French 539
Candy, Maple Sugar 541
Candy, Nut 542
Candy, Popcorn 542
Cannelon Fritters 382
Caper-Sauce 283
Capons, Buying and Preparing 3, 4
Capons, Stuffed, Russian Style 145
Caramel Candy 540
Caramels, Chocolate 540
Caramel-Cake 357
Carp, Baked 168
Carp, to Boil 168
Carp, Cold, in Sauce 169
Carp, Filled 168
Carp, Pickled 169
Carrots, Early 63
Carrots, How to Keep X
Carrots, Young, with Peas 63
Carving ....XI-XVI
Catsup, Cucumber 501
Catfish, to Prepare 173
Catsup 500
Catsup, Mustard and Vinegar 496-502
Catsup, Old Virginia 500
Catsup, Pepper 501
Catsup, Tomato, Unboiled 500
Catsup, Unboiled, Mixed 500
Catsup, Virginia, Old 499
Catsup, Walnut 501
Cauliflower 70
Cauliflower 418
Cauliflower, Cream of 42
Cauliflower Salad 277
Cauliflower, Soup of 43
Cauliflower, White Sauce for 70
Caviar Sandwiches 180
Caviar Sandwiches 530
Caviar Toast 537

Page

Celery, to Clean Roots of 18
Celery, Cream of 42
Celery-Salad 279
Celery Soup, Silesian 42
Celery, Stewed 71
Celery, Undressed English 280
Champayne Punch 482
Charlotte de Russe 244
Chaud Froid of Pheasants 532
Cheese-Cake 331
Cheese-Tart 346
Cherries 415
Cherries, Brandied 391
Cherries, Compote of Stoned 262
Cherries, Compote of Unstoned 262
Cherries, Dried 268
Cherries, Dried 444
Cherries, in Glasses 400
Cherries, Pickled 420
Cherries and Plums Preserved 401
Cherries, Preserved 401
Cherries, Sweet Black Spiced 420
Cherry Brandy 490
Cherry Cake 343
Cherry Cordial 489
Cherry Cordial 490
Cherry-Jam 401
Cherry-Juice 401
Cherry-Pancake 218
Cherry-Punch 484
Cherry-Sauce 294
Cherry-Tart 343
Chestnuts, for Various Use 11
Chestnut-Filling, see Filling ....
Chestnuts, Genuine 80
Chervil, Soup of 42
Chervil, Garden, Soup of 42
Chickens, Buying and Preparing 4
Chicken Cream Soup 32
Chicken in Jelly 240
Chicken Pie with Ham Farce 155
Chicken Purée 32
Chicken and Pigeon Ragout 144
Chickens in Rice 145
Chicken-Salad 270
Chicken Sandwiches, French 529
Chicken Soup 31, 32
Chickens, Spring, Buying and Preparing 4
Childbed, diet 585
Chili-Sauce 501
Chives, Sauce with 286
Chocolate-Cake 335
Chocolate-Cakes 371
Chocolate-Caramels 540
Chocolate-Cream 254
Chocolate-Cream Drops 540
Chocolate, Whipped 472
Chocolate, French 472
Chocolate-Glazing 323
Chocolate Ice 245
Chocolate Layer Cake 357
Chocolate-Macaroons 374
Chocolate with Milk 471
Chocolate, Plain 472
Chocolate, Preparing 471
Chocolate-Pudding 194
Cornmeal-Pudding 196
Chocolate Shells 371
Chocolate-Soufflé 201
Chocolate Soup 50
Chocolate-Tart 335
Chocolate, Vienna 472
Chocolate with Water 472
Chow Chow 423

	Page
Christmas Bread	364
Cider	480
Cider-Soup	46
Cider Vinegar	498
Cinnamon Bretzels	372
Cinnamon Liquor	493
Cinnamon Stars	371, 372
Clare of Eggs	15
Clare of Wine	15
Clare with Yeast	15
Claret Soup for Hot Weather	53
Clay Cake	353
Cloves Liquor	493
Cocktail, Manhattan	494
Cocoa	472
Cocoa Cordial	493
Cocoa Shells	472
Cocoanut Cake	353
Cocoanut Candy	541
Cocoanut Pie	361
Codfish Balls	176
Codfish, Boiled	174
Codfish, with Cream	175
Codfish, Fresh	175
Codfish, Salted	175
Codfish, Salted	176
Coffee	469
Coffee Cake, Brown	354
Coffee Cordial	493
Coffee, German	547
Coffee, Filtered	470
Coffee, Iced	470
Coffee Parties	545-548
Coffee Parties, Informal	546
Coffee, Roasted in Turkish Style	468
Coffee- and Teaparties Luncheon	545-551
Coffee, Various Kinds and Their Preparation	467
Coffee, Vienna	470
Cold and Sweet Dishes for Desert Puddings, etc.	248-260
Cold Lunch	532-534
Cold Soups	53-55
Cold Soup of Beer	54
Cold Soup of Buttermilk	54
Cold Soup of Cheese Curds, Milk and Cream	55
Cold Soup of Milk	54
Cold Soup of Milk with Peach Leaves	55
Cold Soup of Oranges	53
Cold Soup of Peaches	55
Cold Soup of Pineapple	55
Cold Soup with Sago or Rice	54
Cold Soup of Strawberries and Raspberries	54
Cold Soup, Westphalien	54
Cold Soup of Wine	53
Cold Weather Drinks	496
Compotes of Fresh and Dried Fruits	260-269
Constipation	588
Consumption, Pulmonary, diet	582
Cookies	372
Cookies, Butter	373
Cookies, Hazelnut	364
Cooking Utensils to Use	1
Cordial, Apple	491
Cordial, Apricot	491
Cordial, Blackberry	488
Cordial, Black Currant	488
Cordial, Cherry	489
Cordial, Cherry	490
Cordial, Cocoa	493
Cordial, Coffee	493
Cordial, Currant	488
Cordial, French Strawberry	487
Cordials	486-493
Cordials, in General	486
Cordial, Gooseberry	488
Cordial of Green Gages	490
Cordial, Grape	489
Cordial, Lemon	491
Cordial, Nut	493
Cordial, Peach	491
Cordial, Pear	492
Cordial, Pine Apple	491
Cordial, Plain Cherry	489
Cordial, Plain Nut	492
Cordial, Quince	492
Cordial, Raspberry	488
Cordial, Spice	493
Cordial, Plain Strawberry	487
Cordial, Strawberry	488
Cordial, Vanilla	493
Cordial, Walnut	492
Corn and Tomatoes, Soup of	44
Corn-Bread	313
Corn Dodgers	317
Corn Ears, Young, in Vinegar	433
Corn Fritters, Green	222
Corn Fritters, Green	383
Corn, Green, Soup of	43
Corn, Green	417
Corn, Sweet,	446
Corned Beef	465
Corned Beef, Boiled	111
Cornmeal-Dumplings	306
Cornmeal-Griddle Cakes	221
Cornmeal-Muffins	317
Cornmeal-Mush	223
Cornmeal-Pancakes	221
Cornstarch Cake	352
Cornstarch Pancake	215
Cornstarch Pudding	252
Crabs	183
Crab-apples, Canned	414
Crab-apple Jam	405
Crab-apple Jelly	405
Crab-apples, Pickled	422
Crabs, Imitated, on Toast	531
Crabs, Pudding	197
Crab-Sauce	284
Crab-Soup	35
Crab-Soup, Dumplings for	297
Cracker-Dumplings	300
Cracker Tart	339
Cranberries with Apples	265
Cranberry Jelly	399
Cranberry-Juice	399
Cranberries, Preserved	398
Cranberries, Preserved with Pears	398
Cranberries and Pears	264
Cranberry-Pudding	196
Cranberry Sauce	264
Cranberry Sauce	265
Cranberry Sauce	294
Cranberries without Sugar	415
Cream, Almond	254
Cream, Apple, Cold	256
Cream Cake	351
Cream of Celery	42
Cream Chocolate	254
Cream, Cold Soup with Sago	55
Cream Fritters	383
Cream, French Vanilla	540
Cream, Fruit and Nut	542
Cream, Gooseberry	256
Cream, Lemon	253
Cream, Milk with Arrac	254
Cream, Orange	252

Page

Cream, Orange 253
Cream-Pancakes 216
Cream-Paste for Tarts 322
Cream Puffs and Waffles....375-378
Cream Puffs 378
Cream of Raspberry and Currant Juice 257
Cream-Sauce, Cold 294
Cream-Sauce for Pickerel 283
Cream, Sour, with Icinglass....252
Cream, Strawberry 256
Cream, Vanilla 254
Cream, Whipped 258
Cream, Whipped 51
Cream, Whipped (Sillabub) 259
Cream, Whipped, with White of Egg Froth 259
Cream, Wine 253
Croquettes, Broiled 118
Crullers, Berlin 379
Crullers, Vienna Fried 381
Crullers, Filled 381
Crullers, Zurich 382
Crust, Pie 358
Crust, Pie, with Baking Powder....358
Crusted Leg of Pork 128
Cucumbers, Boiled and Stuffed 72
Cucumber-Catsup 501
Cucumbers, Dill 438
Cucumbers with Garlick 431
Cucumbers, Kramer 426
Cucumbers, Large Pickled 429
Cucumbers, Large Sugar 425
Cucumbers, Mustard 431
Cucumbers, Peeled and Boiled 430
Cucumbers, Pepper 432
Cucumbers, Pickled 428
Cucumbers, Pickled 13
Cucumbers, Preserved like Mangoes ..432
Cucumbers, Russian 432
Cucumber-Salad 277
Cucumber-Salad, pickled 433
Cucumbers in Salt with Dill 438
Cucumbers in Salt 438
Cucumbers, Stewed 71
Cucumbers, Sweet Pickled 424, 425
Cucumbers in Vinegar and Water....430
Cup Cake 352
Curled Cabbage Soup 45
Currants, Black, Jelly of....396
Currants, Black, Preserved 396
Currant-Cake 326
Currant-Cake 352
Currants, to Clean Dried....17
Currants, Compote of 263
Currant Cordial 488
Currant Cordial, Black 488
Currants, Fresh, to Preserve....394
Currants, Fresh Sugared 394
Currants in Glass Jars....395
Currant Jelly 395
Currant Jelly 396
Currant Jelly, Unboiled 395
Currant Juice, Fermented 396
Currant-Pancake 216
Currant-Pudding 188, 189
Currant-Sauce 294
Currants, Spiced 419
Currant Tart 342
Currant Vinegar 498
Currant Wine 478
Custard, Boiled 203
Custard in Cups 203
Custard, for Fruit Cake 223
Custard and Glazing 322-324

Page

Custard, Icecream 246
Custard Pie 360
Custard for Prune Cake 322
Custards and Soufflés 199-208
Custards, Soufflés and Various Preparations of Macaroni and Noodles 199-211
Cutlets of Mutton, to Broil....125
Cutlets of Mutton and Lamb....125
Cutlets of Pork Tenderloin 132
Cutlets, Rice 536
Cutlets of Sturgeon 174
Cutlets of Tongue 106

D

Date Tart 339
Decorating Dishes 544, 545
Desert, Children's Favorite 255
Diabetes, diet 576
Diarrhoe, diet 584
Diet for Patients 552-555
Dill Cucumbers 438
Dill in Vinegar 13
Dishes and Beverages for Patients... 553
Dishes, Cold, Sweet, for Patients....564
Dish of Oranges and Rhubarb....257
Dishes of Potatoes 85-92
Doughnuts 380, 381
Dried Fruit 267-269
Dried Fruits and Vegetables....443-447
Drink, Apple 475
Drink, Cheap 473
Drink, Noyeau 493
Drink, Pineapple 475
Drink, Summer 473
Drinks, Cold Weather 496
Drinks, Mixed 494-496
Drippings, to Keep 19
Drops, Lemon 541
Drops, Peppermint 541
Drying and Preserving Fruits and Vegetables 385-447
Duck in Aspic 146
Duck, Buying and Preparing....5
Duck in French Style....146
Duck in Jelly 241
Duck, Roast 145
Duck in Savoy Cabbage....67
Duck, Stewed, in Brown Gravy....146
Duck Stewed with Onions....146
Duck, Wild 149
Duck, Wild, Paté or Pie....154
Dumplings 296-307
Dumplings, Almond 301
Dumplings, Apple 305
Dumplings, Apple, Baked....306
Dumplings, Bacon 306
Dumplings, Bavarian Liver....305
Dumplings of Beef 297
Dumplings, Boiled in Milk....304
Dumplings, Bread 302
Dumplings, Carthusian 301
Dumplings, Carthusian 222
Dumplings, Common Flour, for Soup.301
Dumplings, Cornmeal 306
Dumplings for Crab Soup....297
Dumplings, Cracker 300
Dumplings, Egg 300
Dumplings, Egg, for Soup....300
Dumplings, Farina 299
Dumplings, Farina, with Raw Potatoes 302
Dumplings, Fine Potato 303
Dumplings, Flour 297

Page
Dumplings, Fried Farina 304
Dumplings, Fried with Fruits.....304
Dumplings to be Served with Dried Fruit 306
Dumplings, Liver 305
Dumplings, Marrow 300
Dumplings, Rules for Preparing.....296
Dumplings, Potato 301
Dumplings, Potato 302
Dumplings, Potato 303
Dumplings, Ounce 301
Dumplings, Served with Sauce or Fruits 301-307
Dumplings, Small, of Flour.....297
Dumplings for Brown Soup.....297
Dumplings, Sponge 298, 299
Dumplings or Suet Balls 298
Dumplings, Sweet Bread, for Veal Fricassee and Pies 298
Dumplings, Veal 298
Dumplings of Wheat Bread.....300
Dumplings of the White of Eggs.....301
Dumplings, White Bread 301, 302
Dumplings of White Bread and Flour 305
Dumplings of White Bread, with Fruit 305
Dumplings, White Bread.....303
Dumplings, with Fruit.....303
Dumplings, Yeast 304
Dumplings, Zwieback 299

E

Eel, Baked 166
Eel, to Boil 166
Eel, Filled 167
Eel, Fried 167
Eel in Sour Jelly 237
Eel, Pickled 167
Eel-Ragout, Bremen 166
Eel, Stewed 166
Eggs, to Beat White of.....15
Egg Beer 477
Egg Beer, Bavarian 477
Egg-Biscuits 316
Eggs, Boiled 224
Eggs, Boiled in Brine 225
Egg-Cheese 227
Eggs with Chives 227
Egg-Dumplings 300
Egg-Dumplings for Soup 300
Egg Flip or Mulled Ale.....494
Eggs, Fried 226
Eggs, How to Keep IX
Eggs, How to Restore Frozen.....IX
Egg Jelly 227
Egg Lemonade 471
Egg Milk, Flour, Rice and Corn Meal Dishes 224-230
Egg Milk Punch 495
Eggs with Mustard Sauce 226
Egg Nogg 495
Egg Nogg, Gen. Harrison 495
Eggs with Onions 227
Egg-Pancake 215
Eggs, Pickled 227
Eggs, Pickled 534
Eggplant 73
Eggs, Poached 225
Eggs, Poached, á la Crême.....226
Eggs, Poached, in Milk 226
Eggs, Poached in Tomatoes 227
Eggpowder IX
Eggs, Preparations of, for Patients....565
Egg-Rings 373
Egg Sandwiches 530
Egg Sandwiches 531
Egg-Sauce, Sour 288
Egg-Soufflé 206
Eggs, Scrambled 225
Eggs, Scrambled, with Asparagus Tips 225
Eggs, Scrambled, with Bacon 225
Eggs with Sour Sauce 226
Egg Vermicelli 535
Egg Wine, Cold 494
Egg Wine, Mulled 494
Emma-Pudding 192
Endive-Salad 278
Endives, Soup of 45
Epicurean's Butter 13
Escallopes 118
Escallopes with Mustard Sauce.....103
Extract, Punch 486

F

Farce Meat Balls, for Soup.....298
Farina-Dumplings 299
Farina-Dumplings 302
Farina-Dumplings, Fried 304
Farina--Macaroons 374
Farina or Ricemeal Dish.....255
Farina Pudding 189
Farina-Soufflé 201
Farina-Soup 52
Farina Soup with Dried Currants and Wine 47
Fairy Butter 13
Farina Soup with Milk 49
Farina-Tart 336
Fat, How to Use Various Kinds of..III-VI
Fever, Diet 571
Field Fares 156
Field Fares, Buying and Preparing.....5
Field Fares, Grating of.....154
Field-Salad 278
Fig Cake 358
Figs, Tomato 447
Filling, Chestnut, for Turkeys and Chicken 8
Filling for a Turkey 7
Filling for Turkey and Chicken.....7
Filling, How to Stuff 6
Filling of Beef 7
Filling of Liver 6
Filling of River Fish 7
Filling of Veal for Soup and Ragout Dumplings 7
Filling of White Bread, to Stuff a Dozen Pigeons or a Breast of Veal....7
Filling, Orange, for Layer Cake.....357
Filling, Oyster 8
Filling, Soyer's Recipe for Farce Meat..8
Filling with Almonds 9
Filling with Raisins 8
Fish and Crustaceous Animals 162-185
Fish for Patients 564
Fish, How to Keep VIII
Fish Pie 157
Fish, Preparing and Cooking.....162-164
Fish Pudding 185
Fish Pudding 198
Fish-Sauce 284
Fish, to Smoke 465
Five O'Clock Tea 550
Flambri 253
Flambri, Red 253
Flavoring Sugar 323-324
Fleurons 159

Page

Flip, Egg or Mulled Ale....494
Flip, Sherry 494
Floating Island 255
Flounders, Baked 185
Flour-Dumplings 297
Flour-Dumplings for Soup....301
Flour, How to Keep X
Flour-Pancake 216
Flour-Pudding, Fine 192
Flour Sausage 457
Flour-Soufflé 201
Flour, to Brown 16
Fluff, a Welsh Dish 124
Foam Beer 477
Foam Chocolate 472
Foam-Pancake 215
Foam-Sauce, White 293
Foam-Sauce, Red 293
Foam-Tart 339, 340
Foam Wine Punch 482
Food, How to Keep....VII
Form-Cake 324
Form-Cake 325
Fowl, How to See Whether Old or Young 2
Fowl, Tame or Wild 141-152
Fowl, When to Buy and How to Prepare 3
Frankfort Sausages 133
French Soup 36
Fricadelle 107
Fricadelle, Baked, of Fresh Meat....107
Fricadelles of Boiled Veal Fried in Lard 120
Fricadelles of Roasted or Boiled Meat 107
Fricadelle, Stewed 107
Fricassee of Lobster 182
Fricassee of Pickerel 171
Fricassee of Rabbit 136
Fricassee of Spring Chicken or Pigeon with Crabs 143
Fricassee of Veal 114
Fricassee, White, of Tongue 105
Fritters, Bread 384
Fritters, Cannelon 382
Fritters, Cream 383
Fritters, Fruit 382
Fritters, German 383
Fritters, Green Corn 222
Fritters, Green Corn 383
Fritters or Crullers, Zurich 382
Fritters, Oyster 384
Fritters, Potato 384
Fritters, Wheat Flour 383
Frog Legs, Ragout 151
Frog Legs, to Fry 151
Froth Soup of White Wine....45
Fruit and Berry, Vinegar of....496
Fruit and Nut Creams....542
Fruit Cake 348, 349
Fruit for Patients 554
Fruit-Fritters 382
Fruit-Jam, Dried 445
Fruit-Jelly 243
Fruit-Pie 359
Fruit, Preserved 392-412
Fruit, Preserved Dried 445
Fruit Preserving, Rules for 385
Fruit Pudding 195
Fruits and Vegetables, Canned ...412-418
Fruits and Vegetables, Dried 443-447
Fruits and Vegetables, Mixed 423
Fruits and Vegetables, Preserving and Drying 385-447

Page

Fruit-Sauces 292-296
Fruits, Brandied 390-392
Fruits, Canned Without Sugar 413
Fruits, Compotes of Fresh and Dried 260-269
Fruits, Dried 267-269
Fruits, Mixed 408
Fruits, Mixed, in Brandy 390
Fruit Soups 52, 53
Fruit, Sweet Pickles of and Vegetables 419-428
Fruits, Preserved, to Prevent Candying 390
Fruits, Preserved, to Prepare Glasses and Bottles by Sulphur Vapor....390
Fruit Tarts in Small Forms....362
Fruit-Tart 341, 342
Fruit-Tarts 362
Furit-Tarts, Remarks About 345
Fruit, to Prepare 413
Fruit Vinegar 497
Fruit Water 475
Fruit Wine 478-481

G

Gages, Green 444
Gages, Green, Cordial 490
Gages, Green, in Sugar 402
Game 137-141
Game, to Braise 137
Garden-Cress-Salad 276
Garden Sorrel 60
Garden Sorrel, Soup of 44
Garlick Sausage 454
Geese, Buying and Preparing 4, 5
Geese, to Smoke 466
General Rules for the Preparation of Meat 93-95
German Soup of Browned Flour....51
Ginger Beer (Pop)....476
Ginger Bread, Soft....354
Ginger Cakes 375
Ginger, German, from Pumpkins....409
Ginger-Snaps 374
Glace for Glazing Meat....14
Glazing, Chocolate 323
Glazing, Sugar 323
Glazing, Sugar, for Tarts or Cakes....323
Gleanings 84
Gold Cake 350
Goose in Aspic 147
Goose in Jelly 240
Goose Oil, to Prepare and Keep....18
Goose Meat, to Pickle and Smoke....466
Goose, Ragout 147
Goose, Roast 146
Goose, Wild 150
Gooseberries 415
Gooseberries, Compote of Green....261
Gooseberries, Compote of Ripe....262
Gooseberries in Glasses....397
Gooseberries, Ripe, in Sugar....297
Gooseberry Cordial 488
Gooseberry Cream 256
Gooseberry Jelly 243
Gooseberry Jelly 397, 398
Gooseberry Marmelade 397
Gooseberry-Tart 342
Gooseberry Wine 479
Goosebreast, to Smoke 466
Gout, diet 580
Graham-Biscuits with Yeast 316
Graham-Bread 311, 312

Page

Graham-Bread, Kuhne's 310
Graham Soup 43
Grape Cordial 489
Grape Jelly 399
Grape-Pudding 196
Grapes, Dried 445
Grapes, Preserved 399
Grapes Preserved 400
Grape Tart 342
Grape Wine 479
Gravies and Sauces.....281-296
Green Corn 417
Green Gages 444
Green Gages Cordial 490
Green Gages in Sugar.....402
Greyling, to Prepare.....173
Grillades of Cold Veal Roast.....118
Grouse or Woodcock, Paté of.....155
Grouse or Woodcock, to Roast.....151
Guljas 104
Guljas, Genuine Hungarian.. 104

H

Haddock, Boiled 176
Haddock in Hamburg Style.....177
Haddock Stewed with Asparagus.....177
Haddock Tails, Baked 177
Halibret, Baked 178
Ham á la Comtesse.....130
Ham and Bacon, to Cure.....462
Ham and Fish, to Smoke, at Home...465
Ham, Baked 130
Ham, Chopped, on Toast.....131
Ham, Fried, and Eggs.....133
Ham, How to Keep VIII
Ham in Aspic 239
Ham in Rice 139
Ham-Noodles 210
Ham, Pastry of Remnants of.....157
Ham, Raw, for Sandwich.....20
Ham Toast 538
Ham with Sardines for Sandwiches.....21
Hamburg Steaks 101
Hare, Cutlets of 140
Hare, How to Roast 139
Hare, Stewed 140
Hash Sandwiches 530
Hash with Rice 110
Hazelnut Cookies 364
Hazelnut Macaroons 374
Head Cheese 459
Head Lettuce 276
Head of Veal, Boiled, with Gravy.....115
Head, Pressed, in Aspic.....460
Head Sausage, Pressed 460
Herb-Butter 292
Herbs, opposite page 4
Herbs, Preserved 14
Herb Soup 43
Herbs, Soup, Dried 446
Herring á la Vienna 534
Herring, Fresh 181
Herring, Fresh, Baked 181
Herring, Fresh, Pickled 181
Herring, How to Know Fresh, etc.....21
Herring, Red, Broiled or Fried.....182
Herring-Salad 272, 273, 274
Herring, Salt, Baked 181
Herring, Salt, Pickled 181
Herring, Salt, Smoked 181
Herring Sandwiches 531
Herring-Sauce 285
Herring-Soufflé 207
Herrings-Sauce 291

Page

Herring, with Potatoes 86
Hickorynut Cake 358
Hickorynut-Macaroons 374
Hippen 377
Honey Cake 354, 355
Honey Cake 369
Honey Cake, Baseler 366, 367, 368
Honey-Lemonade 474
Honey, Tomato 410
Honey Vinegar 498
Hop Beer 476
Horse-Radish Sauce 286
Horse-Radish Sauce 291
Hubbard Squash 78
Huckleberries, Compote of 263
Huckleberries, Spiced 419
Huckleberries, to Dry 445
Huckleberries without Sugar in Bottles 415
Huckleberry-Compote in English Style 263
Huckleberry-Sauce 263

I

Ice and Iceboxes .....VI-VIII
Icebox, How to Clean VII
Ice, Brange 246
Ice, Chocolate 245
Ice-creams and Sherbets 244-248
Ice, Rules 244
Ice-cream, Apple 247
Ice-cream, Custard 246
Ice-cream, Pineapple 247
Ice-cream, Pure 245
Ice-cream, Strawberry 246
Ice-cream, Vanilla 245
Ice-cream with Fruit.....246
Iced Coffee 470
Iced Tea 471
Ice, Home-made VI
Ice, How to Keep VI
Ice, Lemon 247
Ice, Orange 246
Ice Punch 486
Ice, Raspberry 247
Ice, Water, of Currants, Strawberries or Raspberries 246
Ice, Water, of Peaches and Apricots...247
Icing, Harmless Coloring of 323
Introduction .....III-XVI
Irish Stew of Lamb 126
Irish Stew of Mutton.....126

J

Jam, Chevy 401
Jam, Fruit, Dried 445
Jam, Raspberry 394
Jam, Quince 407
Jam, Tomato 410
Jellies and Aspics, Arrangements.....233
Jellies, Coloring White 234
Jelly, Crabapple 405
Jelly, Currant 395
Jelly, Currant 396
Jelly, Currant 399
Jelly, Duck in 240
Jelly, Eel in Sour.....237
Jelly, Gooseberry 397, 398
Jelly, Goose in 240
Jelly, Grape 399
Jelly, Lambs Tongues in.....238
Jelly, Lemon 242
Jelly of Preserves with Agar-Agar...242

Page
Jelly of Salted Tongue with Agar-Agar 237
Jelly or Chocolate Layer Cake....357
Jelly, Peach 403
Jelly, Pineapple 243
Jelly, Pork Ribs in....240
Jelly, Quince 406, 407
Jelly, Raspberry 394
Jelly, Raspberry or Gooseberry....243
Jelly, Red, Wine, from Gelatine....242
Jelly, Apple 242
Jelly, Apple 404
Jelly, Bananas in 243
Jellies, Sour 235-240
Jellies, Sweet 240-244
Jelly, Salmon in 237
Jelly, Sherry 241
Jelly, Spring Chicken in....240
Jelly, Sour for Fish and Meat....235
Jelly, Sour, of Agar-Agar, for Fish and Meat 236
Jelly, Strawberry with Lemons....244
Jelly, Fine Wine, of Calfs Feet...240, 241
Jelly, Fruit 243
Jelly, Turkey in 240
Jelly, Tutti Frutti 400
Jelly, Veal 238
Jelly, Wine 241
Jelly, Wine of Agar-Agar....241
Jelly with Mixed Fruits....242
Johny-Cakes 221
Juice, Cherry 401
Juice, Cranberry 399
Juice, Currant, Fermented 396
Juice, Raspberry or Jelly....294
Juice, Three Fruit 397

K

Kidney Chops 120
Kidney Hash with Veal Roast....113
Kitchen Pepper 14
Kitchen Pepper, Mixed 14
Klopps 298
Klopps, Fine 103
Kneipp-Bread 310
Knickerbocker 494
Kohlrabi, Filled 78
Koumis 473
Kringle, Elberfeld 327

L

Lamb-Cutlets 125
Lamb Fricassee with Capers and Anchovies 125
Lamb's Tongues in Jelly....238
Lamb, to Roast, á la Venison....125
Lampreys 533
Larding 6
Lard, Rendering 461
Lard, to Clarify V
Lard, to Fry in Butter or....379-384
Lard, Rules 379
Late Carrots, to Cook like Early Carrots 62
Late Yellow Turnips 80
Layer Cake, Batter for....355
Layer Cake 355
Layer Cake, Chocolate 357
Layer Cake, Custard 355
Layer Cake, Jelly or Chocolate....357
Layer Cake, Josies 356
Layer Cake, Orange 356
Layer Cake with Apples....356
Page
Layer Cake with Cocoanut....355
Layer Cake with Jelly 355, 356
Layer Cake with Lemon Honey....356
Leanness, diet 576
Leek-Salad 279
Leek, Stewed 71
Leg of Mutton, Boiled....124
Leg of Mutton in Common Style....123
Leg of Mutton, Stewed....123
Leg of Mutton with Cucumbers....124
Leg of Pork á la Venison....128
Leg of Pork, to Roast....127
Lentils 83
Lemonade 473
Lemonade 474
Lemonade Egg 474
Lemonade, Honey 474
Lemonade, Orange 474
Lemonade, Selters 473
Lemonade, Travelers 474
Lemon Cake 352
Lemon Cordial 491
Lemon-Crême 253
Lemon Drops 541
Lemon Ice 247
Lemon-Jelly 242
Lemon Pie 359, 360
Lemon-Pudding 195
Lemon-Pudding 250
Lemons, How to Keep....22, 23
Lemon-Snow 257
Lemon Soup 52
Lemon Soup, Suitable also for Invalids 52
Lemon-Sugar 324
Lemon-Tart 343
Lemon Vinegar 474
Lentils in different Style....83
Lentils, Soup of 40
Lettuce, French Style 276
Lima-Beans 65
Liquor, Cinnamon 493
Liquor, Clove 493
Liquor, Plum 490
Liver Ball 456
Liver Dumplings 120
Liver-Dumplings 305
Liver, Fried, as Ajoutée....120
Liver, Fried, with Gravy....119
Liver-Ragout with Herbs....119
Liver-Sausage 455
Liver-Sausage, Mecklenburg 456
Liver, Stewed 119
Lobster, Boiled 182
Lobster Fricassee with Fish Dumplings and Asparagus 182
Lobster, Scalloped 182
Lobster Salad 271, 272
Lobster Salad with Caviar Sandwiches 183
Lobster Sandwiches 530
Lunch, Cold 532-534
Lunch, Cold and Warm Toast....529-538
Lunch Dish of Veal and Pork....532
Luncheon 550
Lunch, Warm 535-537

M

Mackerel, Boiled 179
Mackerel, Pickled 180
Mackerel, Salt, Boiled 179
Mackerel, Salt, Fried 179
Macaroni 208
Macaroni á l'Italienne 208

Page

Macaroni and Noodles 208-211
Macaroni, Filet Roast, Scrambled Eggs and Ham 210
Macaroni, Neapolitan 211
Macaroni-Paties, with Ham and Cheese 209
Macaroni Pie, with Ham and Cheese..157
Macaroni, with Ham and Cheese.....208
Macaroni, with Parmesan Cheese.....209
Macaroni, with Roast 209
Macaroons 373
Macaroons, Almond 370
Macaroons, Chocolate 374
Macaroons Farina 374
Macaroons, Spiced 374
Macaroons, Sweet 373
Macaroon Tart 334
Macaroons, Walnut, Hazelnut or Hickorynut 374
Maitre d' Hotel Butter.....13
Malacosteon, diet 581
Manhattan Cocktail 494
Maple Sugar Candy 541
Marble Cake 353
Marchpane Tart 333
Marmelade, Apple 404
Marmelade, Apricot and Peach.....404
Marmelade, Gooseberry 397
Marmelade of Peaches, Plums and Crab Apples 403
Marmelade, Plum 402
Marmelade, Prunes 420
Marmelade, Quince 407
Marmelade, Raspberry 393
Marmelade, Strawberry 393
Marrow-Dumplings 300
Marshall-Tarts 362
Mashed Potatoes 88
Matelotte of Wild Pigeons.....149
Mayonnaise for Fish 284
Mayonnaise-Sauce 289, 290
May Turnips 64
May Wine 484
May Wine 485
May Wine Punch 485
Measles, diet 572
Meat and Sausage, How to Keep from Milldew VIII
Meat Balls 121
Meat Balls, for Soup 298
Meat, Boiled for Mince Pies.....157
Meat Extract, Soup with 28
Meat Farce for Patties 161
Meat, Flavor of Smoke (to Imitate)....465
Meat, Fresh, to Keep VII
Meat, How to Freshen.....VII
Meat Pickle 464
Meat Pie, English 156
Meat Pies, Large 152-159
Meat, Potted Sour 460, 461
Meat Preserved in Charcoal 465
Meat-Pudding 197
Meat Rolls 536
Meat Rolls, Stewed 108
Meat Sausage 457
Meats, Cuts of, opposite pages....108, 109
Meats for Patients 560-564
Meats of all Kinds 93
Meat-Soufflé 207
Meat Soups 25-36
Meat Soup with Green Corn.....36
Melon, Compote of 263
Melons 426
Melons in Sugar and Vinegar.....426

Page

Milk and Selters 473
Milk and Water Soups.....48-52
Milk and Water Soups, preliminary remarks 48
Milk-Cream 254
Milk, How to Keep IX
Milk-Punch 495
Milk-Rice 229
Milk-Sauces 292-296
Milk Soup of Liquid from Boiled Noodles 52
Milk Soup, very good, to eat warm or cold 48
Milk Soup, with Potato Flour 49
Milk Soup, with Peach Leaves.....55
Milk Soup, with White Bread.....49
Milk, Stirred Curdled 228
Milk, Sweet and Sour, Buttermilk.....473
Milk Toast 537
Milk, Whipped Sour 54
Milk, Whipped Sour 227
Mince Pie 157
Mixed Drinks 494-496
Mixed Fruits 408
Mixed Pickles 426
Mixed Pickles, Sweet 424
Mock Mince Pie 158
Mock Mince Pie Filling 158
Mock Turtle Ragout of Calfs Head....116
Mock Turtle Soup 34, 35
Molasses Fruit Cake 349
Moorhens, Buying and Preparing 5
Muffins 317
Muffins, Cornmeal 317
Mulberries 399
Mulberries and Grapes, Preserved.....399
Mulled Wine 494
Mush Cornmeal 230
Mush, Fried, Cornmeal 223
Mush of Millet Flour 230
Mushroom, Filled 536
Mushroom Sandwiches 530
Mushrooms, Fresh 79
Mushrooms, to Fry 79
Mushrooms, to Prepare 10
Muskallonges, to Prepare 173
Mustard 14
Mustard 501
Mustard, Catsup, Vinegar 496-502
Mustard Cucumbers 431
Mustard, English 502
Mustard, French 502
Mustard, Good 502
Mustard-Sauce 285
Mustard-Sauce 291
Mustard, Spiced 502
Mutton 122-127
Mutton á la Venison, American Style.123
Mutton Broth 31
Mutton, Scotch 31
Mutton Fricassee 125
Mutton-Cutlets 125

N

Natron Cake 327
Nectar 475
Nectar, Apple 492
Nelson-Tart 337
Newborn diet 586
Nogg, Egg 495
Nogg, Egg, General Harrison 495
Noodledough, with Remnants of Ham 210
Noodle Paste Chopped Fine.....230

Page

Noodle Soup with Milk 49
Noodles, ...229
Noodles, Flour Soufflé of....207
Noodles, Sponge 299
Noodles with Ham 210
Noyean Drink 493
Nut and Fruit Creams 542
Nut Candy 542
Nut Cordial 492
Nut Cordial 493
Nut-Creams 542
Nuts, Almond 370

O

Oatmeal Soup with Dried Prunes....53
Oatmeal Soup with Raisins and Dried Currants 52
Oatmeal Water 473
Obesily, diet 575
Olive-Sauce 291
Omlet 214
Omlet, Pancake with Eggs 214
Omlet, Plain 203
Omlets, etc. 212-223
Omlet-Soufflé 202
Omlets, Pancakes, etc. 212-223
Omlet with Slices of Wheat Bread....214
Onions and Shalots, Pickled 435
Onion-Sauce 288
Onions, Boiled 71
Onions, How to Keep X
Onion Soup 41
Onion, German Style 42
Onions, Silver, Pickled 435
Onions, Small, Pickled 434
Onions, Stewed 70
Onions, to Parboil 11
Orange and Rhubarb, Dish of....257
Orange-Cream 252
Orange-Cream 253
Orange Filling for Layer Cake....357
Orange Ice 246
Orange-Lemonade 474
Orange Peel 23
Orange-Pudding 252
Oranges, Dish of 256
Orange-Sugar 324
Orange-Tart 343
Orange Wine, Florida 479
Ornamenting Creams 249
Ounce-Dumplings 301
Oxtail Soup 29, 30
Oyster-Filling, see Filling....
Oyster-Fritters 384
Oyster Patties 160
Oysterplant, Scalloped 74
Oysterplant, Soup of 44
Oyster-Sauce 283
Oysters 533
Oysters, Baked 183
Oysters, Boiled 184
Oysters, Corn Mock 76
Oysters, Fried 184
Oysters, Raw 183
Oysters, Scalloped 184
Oysters, Spiced 184
Oyster Stew 33
Oyster Stew 184
Oysters, to Prepare, for Cooking....183
Oysters, to Prepare for Fricassees and Sauces 11

P

Page

Pancake, Apple 216, 217
Pancake, Apples 218
Pancake, Egg 215
Pancake, Fine 213
Pancake, Fine Flour, with Olives....216
Pancake of Boiled Rice 218
Pancake of Buckwheat Flour 219
Pancake of Buckwheat Flour 220
Pancake of Corn Starch....215
Pancake of Fine Flour Served with Fruit 215
Pancake of Remnants of Boiled Noodles 219
Pancake of Rye Bread 218
Pancake of Rye Flour 221
Pancake of Sour Milk 219
Pancake of Wheat Bread 218
Pancake of White Bread and Apples..217
Pancake, Plain 215
Pancake, Plain 216
Pancake, Plain Foam 215
Pancake, Potato 220, 221
Pancakes, Cream 216
Pancakes, etc. 212-223
Pancakes, Small Apple 217
Pancakes, Thin Filled 536
Pancakes with Cherries 218
Pancakes with Prunes 217
Pancake, Very Fine 216
Pancake with Currants 216
Pancake with Sour Cherries 216
Pancake with Sour Milk 213
Panhas, to Fry 111
Parker House Rolls 315
Parsley and Celery, to Clean Roots of..18
Parsley Butter 13
Parsley-Sauce 286
Parsnips 72
Parsnips, Fried 73
Partridges, Buying and Preparing 5
Partridges or Prairie Chickens, old Salmi of 535
Partridges, Pheasants, Quail and Prairie Chickens, to Roast....148
Partridges, Saxony Style 148
Paste, Cream, for Tarts and Pot Pies 322
Paste, Good, for Tarts and Pot Pies..322
Paste, Puff 321
Paste, Saarbruck Puff 322
Pastes for Tarts, etc....318-322
Paste, Short, for Various Things....322
Pastry and Pies 152-162
Pastry, in General 152
Pastry of Remnants of Ham....157
Pastry, Ramakins 535
Paté, Farce 155
Paté or Pastry, Strassburg Goose Liver 152
Paté or Pie of Wild Duck....154
Paté, Strassburg Goose Liver 153
Patients, Dishes for 552-587
Patties 159-161
Patties, How to Bake 159
Patties, of Fowl or Veal with Cheese 159
Patties of Sweet Bread 159
Peach Cordial 491
Peaches and Apricots, Brandied 391
Peaches and Pears, Brandied 391
Peaches, Canned 416
Peaches, Compote of 263
Peaches Dried in Sugar 445
Peaches, Pears and Apricots, Dried..268
Peaches, Pickled 422
Peaches, Preserved 402
Peaches, Preserved 403

Page
Peaches-Soup 55
Peaches, Spiced 421
Peach Jelly 403
Peach Punch 484
Pear Cordial 492
Pearl Barley with White Wine, Soup of 46
Pears 415
Pears and Peaches, Brandied 391
Pears, Compote of 264
Pears, Dried 443
Pears, Dried 444
Pears, How to Keep X
Pears, Peaches and Apricots, Dried..268
Pears, Pickled 422
Pears, Pickled in Mustard 433
Pears, Pickled, White 422
Pears, Preserved 405
Pears Preserved in Sugar 406
Pears with Cranberries 264
Peas, Dried or Split 83
Peas, Dried, Soup of 38
Peas, Fresh, Canned 418
Peas, Fresh Young, in Brine 440
Peas, Green, Dried 446
Peas, Green, Soup of 37
Peas, Green, Soup of New....37
Peas, not Quite Tender, Soup of....37
Peas, Shelled Green 440
Peas, Shelled, or String Beans Dried 446
Peas, Split, Soup of 38
Peas, Young 63
Pepper Catsup 501
Pepper Cucumbers 432
Pepper Ragout 103
Pepper, Kitchen 14
Pepperlily 423
Peppermint Drops 541
Peppernuts 365
Peppernuts, Brown 365
Peppernuts, White 365
Pepper, Pickled Green 435
Pheasants, Buying and Preparing....5
Pheasants, Chaud Froid 532
Pheasant, to Roast 150
Piccalili 423
Pickerel, Baked 170
Pickerel, Baked 171
Pickerel, Baked, with Sour Cream....171
Pickerel, Boiled, with Butter and Horse Radish Sauce....169
Pickerel, English Style 170
Pickerel, Fricassee 171
Pickerel, Fried 170
Pickerel in Egg Sauce 171
Pickerel, Larded 170
Pickerel, Salad 172
Pickerel, Salad 271
Pickerel with Parmesan Cheese and Onions 170
Pickled Cucumbers 428
Pickled Cucumbers, Large 429
Pickled Cucumbers, Sweet 425
Pickled Peas 433
Pickled Vegetables in Brine 437-443
Pickle, Universal 428
Pickles, Mixed 426
Pickles, Mixed, in Vinegar....430
Pickles, Sour 428-437
Pickles, Small 429
Pickles, Small Sweet 424
Pickles, Sweet 419
Pickles, Sweet Mixed 424
Picnic-Salad 280
Picnic Sandwich 530
Page
Pie, Apple 158
Pie, Apple 360
Pie, Cocoanut 361
Pie Crust 358
Pie Crust with Baking Powder....358
Pie, Custard 360
Pie, Fruit 359
Pie, Lemon 359, 360
Pie, Mock Mince, Filling....158
Pie of Maccaroni with Ham and Cheese 157
Pie of Remnants of Ham with Noodles 157
Pie, Mock Mince 158
Pie, Pieplant 360
Pie, Pineapple 360
Pieplant, Compote of 261
Pieplant-Pie 360
Pie Poppyseed 361
Pie, Pumpkin 361
Pie, Rhubarb 158
Pies 358-361
Pie, Squash 361
Pie, Sweet Potato 361
Pigeon and Spring Chicken Ragout...144
Pigeon, Fricassee 143
Pigeons, Buying and Preparing 4
Pigeons with Compote 143
Pigeons like Wild Pigeons 143
Pigeon Soup 32
Pigeons, Wild Matelotte of 149
Pigshead in Aspic 532
Pike, Baked 172
Pike, Baked with Herb Butter....172
Pike, Boiled 172
Pilau 109
Piles, diet 579
Pineapple Cordial 491
Pineapple Drink 475
Pineapple Gelee 243
Pineapple Ice-cream 247
Pineapple Pie 360
Pineapple Punch 484
Pineapples, Canned 416
Pineapple Sherbet 477
Pineapples in Tin Cans, to Preserve..408
Pineapple Soup 55
Pineapples, to Preserve 408
Pineapple Tart 341
Pineapple Vinegar 475
Plethory, diet 577
Plinzen of Sour Cream 213
Plinzen, Thin Pancakes, to go with Spinach 213
Plum Cake 349
Plum Liquor 490
Plum Marmelade 402
Plums or Fresh Prunes, Compote of...264
Plum or Prune Compote 268
Plum Pudding, English 187
Plums and Cherries, to Preserve....401
Plums, Dried 444
Plums, How to Keep X
Plums in Cans 401
Plums in Honey 402
Plums in Tin Cans 401
Plums, Pickled 421
Polente 142
Pone, Southern Pone or Corn Doggers 317
Popcorn Candy 542
Pop, Ginger Beer or 476
Poppyseed-Pie 361
Pork 127-134
Pork Chops 131

Page

Pork Cutlets 132
Pork in Sour Jelly 458
Pork Head Cheese 459
Pork Ragout 460
Pork, Ragout of 460
Pork Ragout, Sour 133
Pork Ribs in Aspic 459
Pork Ribs in Jelly 240
Pork-Roast 128
Pork Sausage 131
Pork Sausage 453
Pork Tenderloin 133
Pork Tenderloins 132
Pork, to Cure, for Smoking....461
Potato-Bread 314
Potato Balls, Fried 89
Potato Balls, Plain 89
Potato-Dumplings 301
Potato-Dumplings 302
Potato-Dumplings 303
Potato-Fritters 384
Potato Noodles 89
Potato-Pancakes 220
Potato Pudding 191
Potato-Salad 274, 275
Potatoes and Apples 88
Potatoes and Fresh Pears 89
Potatoes, Baked 90
Potatoes, Baked, in Jacket 90
Potatoes, Baked with Sausage 91
Potatoes, Beans with Mashed 92
Potatoes, Browned with Roast 91
Potatoes, Filled 91
Potatoes, Fried, to go with Vegetables 87
Potatoes, How to Keep X
Potatoes in Jacket 90
Potatoes, Little Rolls of 91
Potatoes, Lyonnaise 92
Pot Pie of Chicken, Capon or Goose..154
Pot Pie of Veal and Sweet Bread Dumplings 156
Potatoes, Pork Ribs and Sour Apples..85
Potato Slices 90
Potatoes, Sliced Stewed 88
Potatoes, Sour 87
Potatoes Stewed with Onions 87
Potatoes, to Boil 85
Potatoes, Mashed 88
Potatoes with Different Sauces 85
Potatoes with Ham 86
Potatoes with Herring 86
Potatoes with Parsley Sauce to Serve with Fish 89
Potatoes with Sour Milk Sauce 86
Potato-Salad with Bacon 275
Potato-Soufflé 202
Potato Soup 36, 37
Potato-Soup, American Style 37
Potato-Soup, German 37
Potato-Tart 337, 338
Pot Roast 96
Pot Roast, English Style 96
Pot Roast of Veal 112
Pots, Iron, How to Clean 2
Poultry, How to Keep VIII
Pound Cake, White 351
Prairie Chicken, Quails, Pheasants, Partridges, to Roast 148
Preface ....I, II
Preliminary Remarks 1-24
Prescriptions for Patients 555
Preserved Fruit 392-412
Preserved Fruit 445
Preserved Pears, in Sugar 406

Page

Preserving and Drying of Various Fruits and Vegetables....385-447
Preserving of Provisions ....VII-XI
Prune-Pancakes 217
Prune-Sauce 294, 295
Prunes, Compote of, Another Way....268
Prunes, Compote of Fresh....264
Prunes, Dried, in Cognac 392
Prunes, Fine Compote of....267
Prunes, Fresh, Compote of 264
Prunes, How to Keep X
Prunes, Jam of Fresh 264
Prunes, Jam or Sauce of....268
Prunes, or Plum, Compote of....268
Prune-Soufflé 205
Prunes, Spiced 420
Prunes, Spiced Marmelade 420
Prunes with Mustard 420
Prune-Tart, Fresh 344
Prune-Tart, Dried 345
Pudding, Almond 190
Pudding, Apple 257
Pudding, Baked Cornmeal 196
Pudding, Baked Lemon 195
Pudding, Beefsteak 198
Pudding, Beggars 196
Pudding, Berlin, with Fruit 194
Pudding, Bisquit 190
Pudding, Boiled and Baked 186, 187
Pudding, Chocolate 194
Pudding, Christmas, Plum 188
Pudding, Common Yeast 192
Pudding, Corn Starch 252
Pudding, Cranberry 196
Pudding, Emma 192
Pudding, English Apple 194
Pudding, English, Currant 188
Pudding, English Rolled 188
Pudding, Farina 189
Pudding, Fine, Flour, with Yeast....192
Pudding, Fish 198
Pudding, Fruit 195
Pudding, Grape 196
Pudding, Lemon 250
Pudding of Crabs 197
Pudding of Flour and Wheat Bread...192
Pudding of Rice Flour 189
Pudding of Rye Bread 193
Pudding of Veal Roast 197
Pudding of Vermicelli 190
Pudding, Orange 252
Pudding, Potato 191
Pudding, Prince Consort 193
Pudding, Rice 250, 251
Pudding, Red Ricemeal 250
Pudding, Rice with Raisins 188
Pudding, Rice, with Layers of Fruit..251
Pudding, Sago 250
Puddings for Patients 564, 565
Pudding, Snow Apple 194
Pudding, Sponge 190
Pudding, Uncle Tom's 196
Pudding, Victoria 249
Puddings, Warm 186-198
Pudding, Warm English Meat 197
Pudding, Warm Vanilla 191
Pudding, White Bread 193
Pudding, White Sago 190
Pudding, Wine 249
Pudding with Calfs Feet 198
Pudding with Dried Currants 189
Pudding, Yorkshire 196
Pudding, Zwieback 191
Puffertscake of Buckwheat Flour....220
Puffertscakes, Small, of Wheat Flour 219

Page

Puff-Paste 321, 322
Puff-Paste Tarts 363
Puffs, Cream 378
Puffs, Fried 381
Pumpkin, Dried 445
Pumpkin Ginger 409
Pumpkin, Pickled (Squash) 427
Pumpkin-Pie 361
Pumpkin, Preserved 409
Pumpkin Soup 43
Pumpkin, Sweet Pickled 427
Punch 481-486
Punch, American 486
Punch, Apple 484
Punch, Arrac 496
Punch Bowls, Relating to 482
Punch, Champagne 482
Punch, Cherry 484
Punch, Egg Milk 495
Punch-Extract 486
Punch, Fine 483
Punch, Foam Wine 482
Punch, Ice 486
Punch, Imperial 483
Punch, Maywine 485
Punch, Milk 495
Punch, Peach 484
Punch, Pineapple 484
Punch, Preparing 481
Punch, Roman 247
Punch-Sauce, cold 293
Punch, Strawberry 483
Punch-Tart 336
Punch, to Keep 486
Punch, Wine 483

Q

Quince Cordial 492
Quince Jam 407
Quince-Jelly 406, 407
Quince Marmalade 407
Quince Meat 407
Quinces, Canned 416
Quinces, Compote of 267
Quinces, Dried 445
Quinces, in Cognac 391
Quinces, Preserved 406

R

Rabbit á la Venison 136
Rabbit Roast, Sour 135
Babbits 134-137
Rabbits, Preliminary Remarks 134
Rachitis, diet 581
Radish, Black, Sauce 291
Ragout, Brown, of Rabbit 136
Ragout, Brown, of Spring Chicken and Pigeons 144
Ragout, Brown, with Meat Balls.....104
Ragout, Fine Brown, with Beef Tongue 105
Ragout, Fine Brown, other Style.....105
Ragout of Boiled or Roasted Mutton..126
Ragout of Dressed Veal 115
Ragout of Goose, Brown and White...147
Ragout of Goose, Westphalian Style..147
Ragout of Goose, Another Style.....147
Ragout of Mutton 126
Ragout of Soup, Meat or Roast.....110
Ragout of Tongue 105
Ragout of Roast Veal 121
Raised Cake 328
Raised Cake, Norderney 329, 330

Page

Raised Cake, Westphalian 329
Raised Cake with Fruit 331
Ramakins, Pastry 535
Rasp- and Blackberries 415
Raspberries and Strawberries 393
Raspberries, Compote of 263
Raspberries, Preserved 393
Raspberry Cordial 488
Raspberry Foam 259
Raspberry Ice 247
Raspberry Jam 394
Raspberry Jam and Juice 394
Raspberry Jelly 393
Raspberry Jelly 394
Raspberry Juice 393
Raspberry Juice 294
Raspberry Marmalade 393
Raspberry or Gooseberry Jelly 243
Raspberry-Schrub 488
Raspberry Vinegar 419
Raspberry Vinegar 475
Raspberry Vinegar, Artificial 498
Red Cabbage 440
Redwine-Sauce 293
Remnants, the Use of, see page.....640
Remoulade-Sauce 289
Rhine Wine Cobbler 496
Rhubarb, Compote, Plain 261
Rhubarb Pie, English 158
Rhubarb-Soufflé 204
Rhubarb Wine 480
Rice Cutlets 536
Rice Flour for Milk Food.....21
Ricemeal Pudding 250
Ricemeal or Farina, Dish of.....255
Rice, Milk 229
Rice-Pancake 218
Rice-Patties 161
Rice, Porridge 228
Rice-Pudding 250, 251
Rice-Pudding with Raisins 188
Rice Rolls 222
Rice-Soufflé 200
Rice-Soufflé with Apricots 204
Rice-Soufflé with Pineapple 207
Rice Soup with Milk 49
Rice Soup with Raisins 47
Rice, to Clean 17
Rice with Apples for Supper.....228
Rice with Ragout 229
Rice with Raisins 229
Rickets, diet 581
Rings, Almond 370
Rings, Egg 373
River and Sweet-Water Fish.....165-173
Roast Beef 95
Roast Beef on a Spit.....95
Roast Hare 139
Roast Lamb 125
Roast Leg of Venison 138
Roast of Boar 140
Roast of Pork 128
Roast of Pork, Another Style.....129
Roast Rabbit 135
Roast, Rolled 97
Roast Saddle of Venison 139
Roast Veal Cut in Dice with Raisin..120
Rodon-Cake 324, 325
Rolled Cake 327
Rolled Cake with Yeast 326
Rolls, French 314
Rolls, Meat 536
Rolls, Paris (Brioche) 315
Rolls, Parker House 315
Rolls, Vienna 314

Page

Roman Punch 247
Root Beer 476
Rose Foam 259
Rose Sherbet 477
Rules for Boiling Creams 248
Rules for Compotes of Fresh and Dried Fruits 260
Rules for Cooking Vegetables 56-58
Rules for Preserving Fruit 385
Rutabagas, Plain Style 80
Rutabagas to be Browned 80
Rye Bread 312
Rye Bread of Boiled Rye Flour....312
Rye Bread Pancakes 218
Rye Bread Pancakes 221
Rye Bread Soufflé 202

Remnants, the Use of....503-528

Anchovy-Salad 527
Beans, Brown, Soup of 505
Bean-Soup, White 505
Beef, Cold, Ragout of 508
Beef, Gratin of 509
Beef, Gratin of 518
Beef, Remnants of, to Warm Over....509
Beef, Salt 509
Beer-Soup, Strained 505
Bread, Fried Slices of 526
Bread-Pancake 525
Bread, to Freshen Stale 528
Bread, Use of Stale 528
Capon Remnants 519
Chopped Ham on Toast 516
Codfish Remnants, Pudding of 522
Codfish with Cream 522
Codfish with Herring 520
Crab Pudding 523
Crab Rolls 524
Crabs 522
Crab-Salad 527
Crabs and Herbbutter, Toast with....523
Crab-Sauce 525
Crab, Croquettes of 525
Crabs, Custard of, with Rice....524
Crabs in Aspic 525
Crabs, Ragout of 522
Crabs with Asparagus 523
Cream Sandwiches 515
Croquettes 510
Croquettes of Crabs 525
Croquettes of Roast Veal 513
Croquettes, Veal 513
Custards, etc. 517-520
Custard of Crabs with Rice....524
Custards, Pastry and Puddings...517-520
Cutlets of Sturgeon 522
Cutlets of Tongue 516
Cutlets, Rice 511
Dumpling Broth, Soup from....505
Dumplings, Carthusian 526
Dumplings, etc. 505-507
Dumplings, Potato 507
Dumplings, Soup of Boiled or Roast Meat 506
Eggs Filled with Crab and Herb-Butter 523
Fish Cake 520
Fish, etc. 519-525
Fish Pie 520
Fish Remnants, Baked 521
Fish, Remnants of, Beignets of....522
Fish, Remnants of, in Puff Paste....521
Fish Remnants with Rice 520
Fish Rice 521
Fish Rolls 520

Page

Fish Soufflé 521
Fowl in Jelly 517
Fowl, Remnants of Meat and....507-517
Fricadelles 512
Fricadelles 513
Fricadelles 515
Fricadelles-Soyers 512
Fruit-Salad 527
Goose, Roast to Warm 517
Goose, Soup from Various Parts of....505
Gratin of Beef 518
Grillades of Veal 513
Hachée on Toast 516
Ham and Tongue on Toast....516
Ham Cake 516
Ham on Toast, Chopped 516
Ham Pie 516-518
Ham Pudding 515
Ham Toast 515
Hare, Saddle of, etc....516
Hash 510
Hash, Baked 510
Hash, Tomato 506
Herring, Remnants of 519
Kidney Toast 514
Mashed Potatoes 506
Mashed Potatoes, Warmed Over 505
Meat, Remnants of, and Fowl....507-517
Meat Balls of Farce for Soup....507
Meat Balls, Veal 513
Meat Cake 513
Meat Cream 508
Meat, Pickled, on Toast 509
Meat Pie 518
Meat Pie, English 518
Meat Pudding 519
Meat Rolls 509
Meat, Soup 507
Meat, Soup, with Onions 508
Milk Soup with Noodle Broth....505
Mutton in Shells 510
Mutton, Ragout of 510
Mutton Scraps with Curry 510
Omelets of Slices of White Bread....525
Omelets and Pancakes 525, 526
Pancake, Bread 525
Pancake, Filled 526
Pancakes, Filled with Potatoes 507
Pancake of Noodles 526
Pancake of White Bread 525
Pancake, Potato 526
Pancake with Crab Farce 524
Pancakes with Meat Farce 526
Panhas or Scrappel Fried 513
Pastry, Custards and Puddings....517-520
Pickerel, Dish of 521
Pickerel, Remnants of 522
Pickerel, Salad of 527
Pickerel Meat, on Toast 509
Pie, Fish 520
Pie, Ham 516-518
Pie Meat 518
Pie, Meat, English 518
Pie of Ham, Macaroni and Cheese....518
Pies 522
Potato Balls 505
Potato Dumplings 507
Potato-Pancake 526
Potato Rolls 506
Potatoes, Filled 506
Potatoes, Filled, Pancakes of 507
Potatoes, Vegetables and Dumplings 505-507
Potatoes with Ham 505
Potatoes with Meat 507

	Page
Pot Pie, Roman	517
Pudding	519
Pudding, Crab	523
Puddings, etc.	517-520
Pudding, Meat	519
Pudding of Codfish Remnants	522
Puddings, etc.	517-520
Pyramids	519
Ragout of Cold Beef	508
Ragout of Crabs	522
Ragout of Mutton	510
Ragout of Soup Meat	508
Ragout of Tongue	516
Ragout of Veal	513
Remnants, Hidden	511
Remnants of Beef Warmed Over	509
Remnants of Meat and Fowl	507-512
Rice Balls	511
Rice Cutlets	511
Rice, Various Dishes with Mashed Potatoes and	511
Roast Beef Salad	527
Roast Beef with Tomatoes	510
Roast Goose, to Warm	517
Saddle of Venison, Hare, etc	516
Salad	526-528
Salad, Anchovy	527
Salad, Fruit	527
Salad of Crabs	527
Salad of Pickerel	527
Salad of Soup Meat	526, 527
Salad of Roast Beef	527
Salad, Polish	527
Salad, Russian	527
Salad, Turkey	527
Salt Beef	509
Sandwiches, Cream	515
Sandwiches, India	515
Sauce, Crab	525
Sausage on Toast	515
Shells, Filled	511
Soufflé	518
Soufflé, Fish	521
Soup Dumplings of Meat	506
Soup Meat Fried in Slices	508
Soup from Dumpling Broth	505
Soup from Various Parts of Goose	505
Soup Meat	507
Soup Meat and Potatoes	506
Soup, Meat-, Ragout of	508
Soup Meat, Remnants of, Stewed with Apples	508
Soup Meat-, Salad	526, 527
Soup Meat-, Sour	508
Soup, Milk-, with Noodle Broth	505
Soup, of Brown Beans	505
Soups, Plain, Economical	504
Soups	504, 505
Soup, Strained Beer	505
Soup, White Bean	505
Sturgeon, Cutlets of	522
Toast, French	515
Toast, Hachée on	516
Toast, Ham	515
Toast, Ham and Tongue on	516
Toast, Kidney	514
Toast, Sausage on	515
Toast with Crab and Herb-butter	523
Tomato Hash	506
Tongue, Cutlets of	516
Tongue, Ragout of	516
Turkey Salad	527
Veal Balls,	513
Veal Croquettes	513
Veal, Grillades of	513
Veal, Ragout of	513
Veal, Roast-, Croquettes of	513
Veal Roast, Ragout of	514
Veal, Roast, with Raisins	513
Veal Rolls	513
Veal, to Use Remnants	514
Vegetables, Potatoes and Dumplings	505-507
Venison, Saddle of	516
Warm Over, to	505

S

Saddle of Veal	112
Saddle or Leg of Mutton à la Venison	122
Sago-Pudding	190
Sago-Pudding	250
Sago-Soufflé	200
Sago Soup with Red Wine	46
Sago, to Clean Genuine	17
Salads	269-281
Salad, Anchovy	272
Salad, Asparagus	276
Salad Beans	66
Salad, Bean	277
Salad Beans, Pickled	82
Salad, Celery	279
Salad, Chicken	270
Salad, Cucumber	433
Salad, Cucumber	277
Salad, Delicious Anchovy	272
Salad, Endive	278
Salad, Field	278
Salad, Head Lettuce	276
Salad, Head Lettuce in French Style	276
Salad, Herring	272, 273
Salad, Herring	274
Salad, Italian	274
Salad, Leek	279
Salad, Lobster	272
Salad, Lobster, with Caviar Sandwiches	271, 272
Salad, Mixed Winter	278
Salad of Beans and Cucumbers	277
Salad of Beans and Head Lettuce	277
Salad of Cauliflower	277
Salad of Celery Stalks	280
Salad of Cold Soup Meat	110
Salad of Cucumbers and Head Lettuce	277
Salad of Cucumbers and Potatoes	277
Salad of Garden Cress	276
Salad of Pickerel	172
Salad of Pickerel	271
Salad of Pickled Beans	279
Salad of Soup Meat	274
Salad of Summer Endives	278
Salad of White Cabbage	278
Salad, Picnic	280
Salad, Polish	274
Salad, Potatoes	274
Salad, Potato, Fine	275
Salad, Potato, Plain	275
Salad, Potato, with Bacon	275
Salad, Red	278
Salad-Sauce	292
Salad-Sauce, Cream	292
Salad, Tomatoes	279
Salad, Truffle	274
Salad, Turkey	271
Salad, Warm, of Cabbage Slaw	278
Salad, Water Cress	275
Salmi of Partridges, etc	535

Page

Salmi of Snipes, Partridges, Field Fares and Wild Ducks.....150
Salmon, How to Boil 165
Salmon in Jelly 237
Salmon, Pickled 165
Salmon with Herbs 165
Salmon with Yellow Sauce 165
Salsify Croquettes 74
Salsify or Oyster Plant 73
Salt Cucumbers 438
Salt Cucumbers with Dill 438
Salt Pork 131
Samba 432
Sand Cake 338, 339
Sand Tart 338
Sand Tarts, Small 369
Sandwiches 529-531
Sandwiches, Anchovy 531
Sandwiches, Caviar 530
Sandwiches, Cold and Warm Lunch Dishes, Toast 529-538
Sandwiches, Egg 530
Sandwiches, Egg 531
Sandwiches, Hash 530
Sandwiches, Herring 531
Sandwiches, Lobster 530
Sandwiches, Mushroom 530
Sandwiches, Picnic 530
Sandwiches, Raw Beef 530
Sandwiches, Sardines 531
Sandwiches, Spanish 530
Sandwiches, Watercress 531
Sandwich, Chicken 538
Sandwich, French Chicken 529
Sauce à la Diable 290
Sauce, Anchovy 283
Sauce, Asparagus 288
Sauce, Bacon, for Salad 289
Sauce, Beggars, with Beef 286
Sauce, Black Radish 291
Sauce, Boiled Horse Radish 286
Sauce, Boiled Mayonnaise 290
Sauce, Borage with Beef 291
Sauce, Brown Onion with Bacon.....288
Sauce, Brown Stock 282
Sauce, Butter, with Fish and Potatoes 284
Sauce, Chili 501
Sauce, Cold, Cream 294
Sauce, Cold Punch 293
Sauce, Crab 284
Sauce, Cranberry 294
Sauce, Cream Salad 292
Sauce, Currant, Cold or Warm.....294
Sauce, Currant, Unboiled 294
Sauce, Dutch 285
Sauce, Fine Onion 288
Sauce for Boiled Chicken 287
Sauce for Calfs Head 287
Sauce for Cauliflower 287
Sauce for Chicken Salad 290
Sauce, Good Salad 292
Sauce, Herring 285
Sauce, Herring 291
Sauce, Holstein, for Salt Water Fish 284
Sauce, Horse Radish with Cream 291
Sauce Mayonnaise 289
Sauce, Mayonnaise for Fish 284
Sauce, Mayonnaise for Fish and Poultry 289
Sauce, Mustard 285
Sauce, Mustard 291
Sauce, Mustard, Plain 285
Sauce, Mustard, with Fish 285
Sauce of Boiled Tomatoes 282

Page

Sauce of Dried or Fresh Cherries.....294
Sauce of Fresh Cucumbers 285
Sauce of Fresh Apples 295
Sauce of Fresh Prunes 295
Sauce of Preserved Prunes 294
Sauce of Tomatoes 292
Sauce, Olive 291
Sauce, Oyster 283
Sauce, Parsley, with Soup Meat or Potatoes 286
Sauce, Raisin 287
Sauce, Red Foam 293
Sauce, Red Wine 293
Sauce, Red Wine, with Currants.....293
Sauce, Red Wine, with Currants.....293
Sauce, Red Wine, with Raisins.....286
Sauce, Red Wine, with Rum.....293
Sauce, Remoulade 289
Sauce, Russian Style 290
Sauce, Russian, with Cold Meat.....290
Sauces and Gravies 281-296
Sauce, Saxon Fish 284
Sauces, Cold 289-293
Sauce, Shrimp 284
Sauce, Syrup, for Salad and Meat.....289
Sauce, Sorrel 285
Sauce, Sour Egg, with Milk, for Bean Salad 288
Sauces, Warm 281
Sauces, Warm and Cold, with Fish, Meat and Vegetables.....281
Sauce, Tarragon 286
Sauce, Tomato 282
Sauce, Tomato 417
Sauce, Vanilla 294
Sauce, White Anchovy 283
Sauce, White Foam 293
Sauce, White Onion with Bacon.....288
Sauce, White Stock 283
Sauce, White Wine 292
Sauce, White Wine and Sugar.....293
Sauce, White, with Beef Tongue or Boiled Beef 287
Sauce, with Chives 286
Sauce with Cold Meat 290
Sauce with Cold Meat 291
Sauce with Sour Cream for Pickerel...283
Sauce, Worcestershire 501
Sauce, Yellow Caper, with Salmon and Pickerel 283
Sauerkraut, to Warm Over 58
Sausage, Blood 456
Sausage, Bologna 453
Sausage, Bologna 455
Sausage, Brain 454
Sausage, Bread 454
Sausage, Large, with Bacon Rind.....458
Sausage, Fine Bologna or Summer....451
Sausage, Fine, of Boiled Meat.....457
Sausage, Frankfurt 454
Sausage, Frankfurt Garlick 454
Sausage, Fresh, to Fry 133
Sausage, How to Store in Summer..VIII
Sausage, Liver 455
Sausage, Liver 456
Sausage of Beef, Fried.....111
Sausage of Boiled Beef.....457
Sausage of Boiled Meat.....457
Sausage of Raw Beef.....454
Sausage of Veal 121
Sausages, Pickled and Smoked Meats 448-466
Sausages, General Rules 448
Sausage, Pork 453
Sausage, Pressed 457

Page

Sausage, Pressed Head 460
Sausages, Small 454
Sausage, Smoked, to Cook....133
Sausage, Sweet 375
Sausage, Westphalian Thin 452
Sausage, White 454
Sausage with Oatmeal or Buckwheat Flour....457
Sausage with Tongue 457
Sardine Butter 12
Sardines à l'Huile 533
Sardines Sandwiches 531
Sardines, to Pickle 12
Sardines, to Prepare for Sandwiches....11
Savory or Curled Cabbage....67, 78
Savory Veal Patties 160
Scarlet Fever, diet 573
Schrub, Raspberry 488
Scrappel 458
Scraps of Mutton with Curry....127
Scrofula, diet 580
Sea and Saltwater Fish....173-185
Selters Lemonade 473
Serving and Decorating Dishes....544, 545
Shad, Boiled 172
Shad, Broiled 172
Shad, Pickled 172
Shalots and Onions, Pickled....435
Shavings 372
Shells, Chocolate 371
Sherbet 477
Sherbet, Pineapple 477
Sherbet, Rose 477
Sherbets and Ice-creams 244-248
Sherry Flip 494
Sherry-Jelly 241
Shortening, How to Use 111
Short Paste 322
Shrimps 183
Shrimp-Sauce 284
Silver Cake 351
Silver Onions, Pickled 435
Slices, Milan 363
Slices of Bread, Fried....222
Small Cakes and Pastry 362-378
Small Pox, diet 574
Smelts, Baked 185
Smoked Beef, to Boil 111
Smoked Ham, to Boil 129
Smoked Meats and Pickled Sausages 448-466
Smoked Meats and Pickled Sausages Rules....448
Snaps, Ginger 374
Snipes, Buying and Preparing 5
Snipes, Stewed 149
Snipes, to Roast 148
Snow Balls 380
Snow Cake 351
Snow, Lemon 257
Soda Waffles 376
Sole, Baked, with Lemon Juice....179
Sole, Baked, with Sauce....178
Soles, Boiled 178
Sorrel, Garden 60
Sorrel-Sauce 285
Soufflé au riz Brusseles 200
Soufflé, Apple 205
Soufflé, Chocolate 201
Soufflé, Flour 201
Soufflé, Herring 207
Soufflé, Meat 207
Soufflé, Nun's 201
Soufflé of Apples and Bread....206
Soufflé of Apples and Rice....206

Page

Soufflé of Apples and Prunes.... 205
Soufflé of Sour Cherries 204
Soufflé of Sour Cream and Fruit....204
Soufflé of Farina or Rice....201
Soufflé, Omlet 202
Soufflé, Poor Knight's 202
Soufflé, Potato 202
Soufflé, Rhubarb 204
Soufflé, Rice 200
Soufflé, Rice with Apricots 204
Soufflé, Rice with Pineapple 207
Soufflé, Rye Bread 202
Soufflé, Sago 200
Soufflé, Sour Cream 204
Soufflé, Very Good Apple 205
Soufflé, White Bread 201
Soufflé, Zwieback 202
Soup from Broth of Potato Dumplings..52
Soup Herbs, Dried 446
Soup Meat, Remnants of, with Onions110
Soup Meat, to Stew 109
Soup of Buckwheat Meal and Milk....50
Soup of Buttermilk with Flour....51
Soup of Cornmeal 50
Soup of Dried Prunes 52
Soup of Genuine Sago and Milk....50
Soup of Oatmeal and Milk....50
Soup of Pearl Barley with Milk....50
Soup of Pearl Sago and Milk....50
Soups and Fricassees, to Stir Eggs into....18
Soups for Patients 555-557
Soups 25-55
Soups, General Rules for Cooking Them 25-28
Soups, Milk and Water 48-52
Soups of Vegetables and Herbs....36-45
Soups, Ragout and Sauces, Brown, to Give a Fine Color to....14
Soup with Browned Flour 51
Soup with Flour Heated in Butter....51
Soup with Meat Extract 28
Sour Kraut 81
Sour Kraut 441
Sour Kraut with Pike 81
Sour Meat, Potted 460, 461
Sour Milk Pancakes 219
Sour Milk, Whipped 54
Sour Pickles 428-437
Sour Pot Roast 98
Sour Pot Roast, Another Style....99
Sour Pot Roast, Prepared like Game...99
Soyer's Recipe for Farce Meat (Fillin)..8
Speculati 363, 364
Spice Cake 348
Spice Cakes 371
Spice Cordial 493
Spiced Mustard 502
Spiced Vinegar 499
Spinach 59
Sponge Cake 347
Sponge Dumplings 298, 299
Sponge-Noodles 299
Sponge-Pudding 190
Spring Chickens 4
Spring Chickens, Baked 144
Spring Chicken, Baked, with Sauce...142
Spring Chicken, Fricassee 143
Spring Chicken, in Jelly 240
Springerle 366
Spruce Beer 476
Squabs, to Roast 142
Squares, Almond 369
Squash 77
Squash, Boiled Winter 78

Page

Squash or Pumpkin, Pickled 427
Squash-Pie 361
Srosi, Polish 103
Stars, Cinnamon 371, 372
Sterz, Italian 230
Stewed Beef with Sour Milk.....100
Stewed Endives 77
Stock 9, 10
Stock, Brown, for Brown Ragout.....9
Stock, to Clarify 10
Stock, White 10
Stock, White, for White Ragout.....9
Stock, White, Sauce 283
Strandrunners, Buying and Preparing...5
Strandrunners, Partridges and Hazel-Grouse, to Roast.....148
Strawberries 392
Strawberries and Raspberries 393
Strawberries, Canned 414
Strawberries, Wild, Prepared for Dessert.....262
Strawberries with Currant Juice 393
Strawberries with Orange Juice 256
Strawberries with Whipped Cream ...258
Strawberry Cordial 487
Strawberry Cordial 488
Strawberry Cordial, French 487
Strawberry Cream 256, 257
Strawberry Foam 258
Strawberry Ice-cream 246
Strawberry Jelly 244
Strawberry Marmalade 393
Strawberry Punch 483
Strawberry Short Cake 357
Strawberry Tart 341
String Beans, American Style.....67
String Beans, Boiled and Pickled.....439
String Beans Cut Fine 66
String Beans, Dried 446
String Beans in Brine 439
String Beans in Vinegar 433
String Beans, Pickled 82
String Beans, Pickled 427
String Beans, Pickled 434
String Beans, Small 439
String Beans, Small, Pickled Raw.....440
String Beans with Milk 67
Stuffing, see Filling.
Sturgeon, Cutlets 174
Succotash 76
Succotash, Winter 77
Suckling Pig, to Roast 131
Suet Balls or Dumplings for Soup.....298
Suet, to Prepare 19
Sugar, Colored, for Ornamenting Pastry.....323
Sugar Cucumbers, Large 425
Sugar-Glazing 323
Sugar, Lemon or Orange 324
Sugar Peas 64
Sugar Taffy, Plain 541
Sugar, to Clarify 14
Sugar, to Clarify 389
Sugar, Vanilla 324
Sugar Vinegar 498
Sugar Wafers 369
Summer Drink 473
Summer Sausage 451
Sweet Bread à la Villeroi.....117
Sweet Bread Dumplings 298
Sweet Bread Dumplings, Pot Pie of...156
Sweet Bread Patties 160
Sweet Bread in Shells 160
Sweet Breads, Soup of 30

Page

Sweet Breads, to Prepare for Fricassees and Sauces.....11
Sweetcorn 446
Sweetcorn, Indian 76
Sweetcorn and Tomatoes 417
Sweet Pickles 419
Sweet Pickles of Fruit and Various Vegetables.....419-428
Sweet Potatoes, Baked 90
Sweet Pickles, Small 424
Sweet Potato Pie 361
Syrup Cake 354
Syrup Cake 366
Syrup Cakes 371
Syrup-Sauce for Salad 289

T

Table Vinegar, Home-made.....499
Taffy, Plain Sugar 541
Taffy, Vanilla 541
Tart, Almond 333
Tart, Almond, with Bread 333
Tart, Ambrosia 334
Tarts and Cakes 332-358
Tart, Apple 344
Tart, Apricot 341
Tart, Bread 334, 335
Tart, Bread with Chocolate 335
Tart, Cheese 346
Tart, Cherry 343
Tart, Cherry, with Custard 343
Tart, Chocolate 335
Tart, Cracker 339
Tart, Currant 342
Tart, Date 339
Tart, Farina 336
Tart, Fine 332
Tart, Foam 340
Tart, French 340
Tart, Fruit 341, 342
Tarts, Fruit 362
Tarts, Fruit, Small 362
Tart, Gooseberry 342
Tart, Grape 342
Tart, Lemon 343
Tart, Lemon Apple 343
Tart, Macaroon 334
Tart, Marchpane 333
Tarts, Marshall 362
Tart, Nelson 337
Tart, Nienburg Biscuit 346
Tart of Fresh Prunes 344
Tart, Orange 343
Tart, Pineapple 341
Tart, Potato 337, 338
Tart, Prune 345
Tart, Punch 336
Tart, Sand 338
Tarts, Sand, Small 369
Tarts, Fruit, Remarks About 345
Tarts, Rules 318
Tart, Linz 336
Tarts, Small Bisquit 369
Tarts, Small, of Puff Paste.....363
Tarts, Small Yeast 363
Tart, Strawberry 341
Tart, Suabian 340
Tart, Swiss, Foam 339
Tarts, Vienna 372
Tart, Walnut 335
Tart, Walnut 336
Tart, Wedding 339
Tart, Weinsberg 335
Tart, Zwieback 336

Page

Tarragon-Sauce 286
Tea 479
Tea Cakes 372
Tea, Iced 471
Tea Parties, Luncheon 548-551
Three Fruit Marmalade 397
Three Fruit Juice 397
Toast 318
Toast 537, 538
Toast, Anchovy 537
Toast, Caviar 537
Toast, Chopped Beef on 537
Toast for Patients 567
Toast, Ham 538
Toast, Milk 537
Toast with Cheese 538
Toast with Eggs 538
Toast with Wine 538
Tongue, Fried 106
Tongue, Salted, for Sandwiches 106
Tongue Sausage 457
Tongue, Smoked 112
Tongue with Anchovy Sauce 106
Tom and Jerry 495
Tomato Catsup, Unboiled 500
Tomato Peppers 436
Tomato Figs 447
Tomato Hash 76
Tomato Honey 410
Tomato Jam 410
Tomato Salad 279
Tomato Sauce 292
Tomatoes 423
Tomatoes 410
Tomatoes and Sweetcorn 417
Tomatoes, Baked (Plain) 75
Tomatoes, Canned 417
Tomatoes, Canned 436
Tomatoes, Cooked 74
Tomatoes, Filled 532
Tomatoes, Fried and Broiled 75
Tomatoes, Green 410
Tomatoes, Green, Pickled 437
Tomatoes, Pickled 437
Tomatoes, Raw 279
Tomatoes, Ripe, to Preserve 410
Tomata-Sauce 417
Tomato Sauce with Meat Soup 282
Tomato Soup 40
Tomato Soup with Cream 41
Tomatoes, Stewed 74
Tomatoes, Stuffed, Baked 75
Tomatoes, to Keep 436
Tomatoes, Yellow 410
Tomato Wine 481
Tomato Wine and Vinegar 481
Torsk, Boiled 179
Trout, to Boil 167
Trout, to Fry 188
Truffle-Salad 274
Truffles, to Prepare 10
Truffles, to Prepare Fresh 79
Turbot, Boiled 177
Turkey 141
Turkey in Fricassee 142
Turkey in Jelly 240
Turkey Pot Pie 153
Turkey-Salad 271
Turkeys, Buying and Preparing 3, 4
Turkey with Meat Farce 141
Turnips, May-, with Mutton 65
Turnips, White, with Leg of Mutton 65
Turnovers, Swiss 362
Turtle Soup of Beans 40

Page

Turtle Soup 33
Tutti Frutti 254
Tutti Frutti Jelly 400

U

Uncle Tom's Pudding 196
Universal Pickle 428
Utensiles, What to Use for Cooking 1

V

Vanilla Cakes 373
Vanilla Cordial 493
Vanilla Cream 254
Vanilla Cream, French 540
Vanilla, Genuine, Keeping and Using 22
Vanilla Ice-cream 245
Vanilla Pudding 191
Vanilla-Sauce 294
Vanilla-Scufflé 203
Vanilla Sugar 324
Vanilla Taffy 541
Veal 112-122
Veal Chops 117
Veal-Dumplings 298
Veal Fricassee 115
Veal Fricassee with Cauliflower 114
Veal Fricassee with Crabs 114
Veal Fricassee with Sweet Bread Dumplings 114
Veal in Jelly 238
Veal Loaf 121
Veal Patties 159, 160
Veal Roast 112
Veal Soup 30
Veal Steaks, Breaded 117
Veal Stew 113
Vegetables and Potato Dishes 56-92
Vegetables and Fruits, Canned 412-418
Vegetables and Fruits, Dried 443-447
Vegetables and Fruits, Mixed 423
Vegetables and Herbs, Soups of 36-45
Vegetables for Patients 558-560
Vegetables, Pickled 419-428
Vegetables Pickled in Brine 437-443
Vegetables, Pickled, Rules 437
Vegetable-Soup 45
Venison, Roast Leg of 138
Venison, Ragout, Brown 138
Venison Stakes 139
Venison, Stewed 138
Venison, How to Keep 137
Vermicelli, Egg 535
Vinegar, Artificial Raspberry 498
Vinegar, Catsups and Mustards 496-502
Vinegar, Cider 498
Vinegar, Common Beer 498
Vinegar, Currant 498
Vinegar, Fruit 497
Vinegar, Honey 498
Vinegar, Lemon 474
Vinegar, Made of Fruit and Berries 496
Vinegar, Pineapple 475
Vinegar, Raspberry 419
Vinegar, Raspberry 475
Vinegar, Receipt for 497
Vinegar, Spiced 499
Vinegar, Strong 499
Vinegar, Sugar 498
Vinegar, Table, Home-made 499
Vinegar, to Improve 499
Virginia Catsup 499
Virginia Catsup, Old 500

W

Page

Wafers, Almond 370
Wafers, Anise 365
Wafers, Sugar 369
Waffles and Cream Puffs 375-378
Waffles, Baking Powder 376
Waffles, Dutch 376
Waffles, German 375
Waffles, Soda 376
Waffles without Yeast 376
Waffles with Sour Cream....376
Waffles with Sweet Cream....377
Waffles, Yeast 376
Walnut Catsup 501
Walnut Cordial 492
Walnut Macaroons 374
Walnuts, Pickled 435
Walnut-Tart 335, 336
Walnuts 411
Wares, How to Keep a Supply and to Make Good Selections....24
Warm Lunch 535-537
Water Cress Salad 275
Water Cress Sandwiches 531
Water, Fruit 475
Watermelon and Citron, to Preserve Rind of....408
Water Soups 48-52
Wedding Tart 339
Wheat Bread 309
Wheat Bread Dumplings 300
Wheat Bread, Made of Entire Wheat Flour....310
Wheat Flour Fritters 383
Whip 494
Whipped Cream 54
Whipped Cream 258
Whisky, Sour 496
White Bread 308-310
White Bread Dumplings 301, 302
White Bread Dumplings with Flour...305
White Bread Dumplings with Fruit...305
White Bread Dumplings with Fruit...303
White Bread Soufflé 201
White Bread, to Fry for Soups and Dumplings....17
White Bread with Milk 310
White Bread with Yeast 309
White Cabbage 68
White Cake 350
White Cake 351
Whitefish, Baked 173
Whitefish, Broiled 172
Whites of Eggs, Dumplings....301

Page

Whitewine-Sauce 293
Whitewine Soup 45
Wine and Beer Soups....45-48
Wine and Vinegar from Tomatoes....481
Wine, Barberry 480
Wine, Cold Egg 494
Wine Cream 253
Wine, Currant 478
Wine, Grape 479
Wine, Gooseberry 479
Wine, Jelly 241
Wine, Jelly, of Agar-Agar 241
Wine, Jelly, of Calfs Feet....241
Wine-Jelly, Red, from Gelatine....242
Wine, May 484
Wine, May 485
Wine, Milk and Fruit Sauces....292-296
Wine, Mulled 494
Wine, Mulled Egg 494
Wine of Florida Oranges 479
Wine-Pudding 249
Wine Punch 483
Wine, Rhine, Cobbler 496
Wine, Rhubarb 480
Wine Sauce (Red Wine)....286
Wine Sauce, White 292
Wine, Tomato 481
Wine, White, Froth Soups of....45
Wine, White, Soup 45
Winter Cabbage, Sprouts of Green....58
Winter-Salad 278
Wood Pigeons and Ring Doves....149
Worcestershire Sauce 501
Worm Cakes for Children....368

Y

Yeast-Biscuits 316
Yeast-Cake 324-332
Yeast-Cake, Rules 318
Yeast-Cake, Silesian 326
Yeast-Dumplings 304
Yeast-Pudding, Common 192
Yeast-Tarts, Small 363
Yeast, to Clarify with Water....17
Yeast Waffles 376

Z

Zwieback-Dumplings 299
Zwieback-Pudding with Currants....191
Zwieback, Small 317
Zwieback-Soufflé 202
Zwieback-Tart 336

Vergleichende Maß- und Gewichts-Tabelle.

(Comparing Table for Measure and Weight.)

4 Salzlöffel	=	1 Theelöffel.
3 Theelöffel	=	1 Eßlöffel.
4 Theelöffel	=	¼ Tasse.
2 Gills	=	1 „
2 Tassen	=	1 Pint.
2 Pint	=	1 Quart.
4 Quart	=	1 Gallone.
8 Quart	=	1 Peck.
1 Liter	=	1 Quart.
½ Liter	=	1 Pint.
4 Tassen Mehl	=	1 Pfund.
2 Tassen Butter	=	1 Pfund.
2 Tassen gekörnter Zucker	=	1 „
3 Tassen Maismehl	=	1 „
1 gehäufter Eßlöffel Butter	=	2 Unzen.
1 gehäufter Eßlöffel Zucker	=	1 Unze.
2 Tassen festes Fleisch	=	1 Pfund.
1 Eßlöffel Flüssigkeit	=	½ Unze.
1 Kilo	=	2 Pfund.
500 Gramm	=	1 „
250 Gramm	=	½ „
125 Gramm	=	¼ „

Verhältniß-Tabelle.

(Table of Proportions.)

1 knappes Maß Flüssigkeit auf 3 volle Maße Mehl, zu Brod.
1 knappes Maß Flüssigkeit zu 2 vollen Maßen Mehl, zu Mussins.
1 knappes Maß Flüssigkeit zu 1 vollem Maß Mehl, zu Teig.
½ Tasse Hefe, oder ¼ von einem Stück Preßhefe, zu 1 Pint Flüssigkeit.
1 gestrichener Theelöffel Soda und 2 volle Theelöffel Cream of Tartar zu 1 Quart Mehl.
3 gehäufte oder 4 gestrichene Theelöffel Backpulver, zu 1 Quart Mehl.
1 Theelöffel Soda zu 1 Pint saure Milch.
1 Theelöffel Soda zu 1 Tasse Molasses.
1 Salzlöffel Salz zu 1 Quart Milch für Custards.
1 Theelöffel Extrakt zu 1 Quart Custard.
1 Salzlöffel Salz zu einem Sponge Cake.
1 Theelöffel Extrakt zu einem einfachen (plain) Kuchen.
1 Salzlöffel Gewürz zu Formkuchen von gewöhnlicher Größe.
1 Theelöffel Salz zu 1 Quart Kraftbrühe, oder 2 Quart Mehl.
1 Salzlöffel weißer Pfeffer zu 1 Quart Kraftbrühe.
1 Theelöffel gemischte Kräuter zu 1 Quart Kraftbrühe.
1 Eßlöffel von jedem gehackten Gemüse zu 1 Quart Kraftbrühe.
Eine Messerspitze Cayenne-Pfeffer ist was man mit der Spitze eines Federmessers oder mit der Oberfläche eines Viertel Kubikzolles aufnehmen kann.
Eine Prise Salz oder Gewürz ist etwa ein Salzlöffel voll.
Eine Prise (pinch) Hopfen nicht ganz ¼ Tasse.

Amerikanische Maße und Gewichte.

(American Measures and Weights.)

A. Gewichte.

16 drams (dr.) = 1 ounce (oz.).
16 ounces = 1 pound (lb.).
100 pounds = 1 hundredweight (cwt).

Apotheker und Goldschmiede brauchen das Troy-Gewicht, dessen Pfund nur 12 Unzen hat. Obiges ist das Averdupois-Gewicht.

B. Trockenmaß.

2 pints (pt.) = 1 quart (qt.).
4 quarts = 1 gallon (gal.).
21½ gallons = 1 barrel (bar.).
63 gallons = 1 hogshead (hhd.).

1 Pint Wasser wiegt etwa 1 Pfund.
1 Keg Bier hält 8 Gallonen.

C. Weinmaß.

2 pints (pt.) = 1 quart (qt.).
8 quarts = 1 peck (pk.).
4 pecks = 1 bushel (bu.).

Das Pint des Trockenmaßes ist größer als das des Weinmaßes; dieses enthält 28¾, jenes aber 33⅙₀ Kubikzoll. Eine Gallone hat 230, ein Bushel aber 2150.42 Kubikzoll.

D. Hausgewichte und Maße.

1 Quart Weizenmehl	= 1	Pfund.
1 „ Maismehl	= 1	„ 4 Unzen.
1 „ Butter	= 2	„
1 „ Stückzucker	= 1	„
1 Quart weißer Puderzucker	= 1	Pfund 1 Unze.
1 „ brauner Zucker	= 1	„ 2 Unzen.
10 Eier	= 1	„
4 große Eßlöffel	= ½	Gill.
1 gewöhnliches Trinkglas	= ½	Pint.
1 gewöhnliches Weinglas	= ½	Gill.
1 Theetasse	= 1	Gill.
1 großes Weinglas	= 2	Unzen.
1 Eßlöffel	= ½	Unze.

E. Kistenmaß.

Eine Kiste von:

30	bei 30	Zoll	und	16½	Zoll	Tiefe	hält 1	Barrel.
15	„ 15	„	„	14½	„	„	„ ½	„
14	„ 17	„	„	9	„	„	„ 1	Bushel.
10	„ 12	„	„	9	„	„	„ ½	„
8	„ 8	„	„	8⅔	„	„	„ 1	Peck.
8	„ 8	„	„	43/16	„	„	„ 1	Gallone

DRINK

Unsere Flaschenbiere

zeichnen sich aus durch hochfeines Aroma, Kraftgehalt und reifes Alter.

Jos. Schlitz Brewing Co.

Milwaukee, U. S. A.

H 52 88.

THE LIBRARY OF CONGRESS

HECKMAN
BINDERY INC.
OCT 88
N. MANCHESTER,